

Spezialitads dal Grischun



VIANDE DES GRISONS OU JAMBON CRU AVEC GORGONZOLA - MASCARPONE

Une surprise délicate pour apéritif ou party

Ingrédients

(pour une portion)

50 g de viande des Grisons coupée fin ou de jambon cru
50 g de fromage (mi-mascarpone, mi-gorgonzola)
poivre du moulin
brins de ciboulette pour envelopper les roulades
une baguette de pain frais ou n'importe quel pain frais

comme petits pains ou canapés pour accompagner la salade de rucola.

Préparation

(Temps de préparation: env. 15 minutes)

- Enduire légèrement de mascarpone les tranches de viande des Grisons, les rouler soigneusement, puis les maintenir en les entourant de brins de ciboulette, les fixant par un noeud. Dresser ensuite décorativement sur un plat.
- Cette spécialité forme également une très bonne entrée. Tartiner alors le pain de mascarpone, poser dessus une tranche de viande des Grisons ou de jambon cru. Servir