

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MINI BROCHETTES DE BILLES DE MOZZARELLA FARCIES

Pour 18 mini brochettes :

36 billes de mozzarella égouttées - 150g tomates confites à l'huile d'olive - 30g jambon de Parme - 1 poignée de roquette -

Couper en 2 sans aller jusqu'au bout les billes. Couper en petits morceaux les tomates séchées et les tranches de jambon de Parme. Farcir la moitié des billes avec les tomates séchées en les glissant un morceau au milieu. Farcir l'autre moitié des billes avec un morceau de jambon de Parme + 1/2 feuille de roquette.

Les brochettes : embrocher une feuille de roquette enroulée sur elle-même, ajouter une bille farcie à la tomate puis une bille farcie au jambon de Parme/roquette jusqu'à épuisement des ingrédients.

Faire un lit de roquette dans un plat, disposer les duos. A garder au frais filmé. Déguster à température ambiante.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr