



Collations

Couronne de Noël classique

Pour 4 personnes.

Ingrédients

10 tranches de salami (italien, très fines, roulez-les en petites roses)
125 grammes petits boules de mozzarella
300 grammes de fromage (cubes, mix)
8 tranches de mortadelle
8 tranches pancetta
2 cuillères à soupe pommes-grenade (graines)
1 poignée brins de romarin (frais)
150 grammes d'olives (mix)
1 poignée tomate cerise

Une couronne de Noël à croquer! Cette savoureuse couronne de pancetta, mortadelle, salami, olives et mozzarella est un régal pour les yeux! Prêt à épater vos invités?

Méthode de préparation

Prenez une grande assiette ronde blanche et placez un petit plat au milieu. Entre le bord de l'assiette et le petit plat disposez tous les ingrédients jusqu'à ce que toute la surface blanche soit recouverte.

Parachevez le tout avec quelques brins de thym et des petits tas de graines de grenade. Retirez prudemment le petit plat.

Conseil:

Disposez d'abord les plus grosses pièces sur le plateau puis entre elles placez les bouchées plus petites. Ainsi votre plateau semble délicieusement décontracté.

