



Collations

Bouchée au fromage de chèvre, pesto et jambon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 tranches de jambon de Parme (coupées fines)
100 grammes de fromage de chèvre
1 cuillère à café de pesto
1 cuillère à café de jus de citron
1 cuillère à soupe de noix (hachées)
1 feuille de cresson
poivre

Méthode de préparation

Mélangez 2/3 du jambon avec le fromage de chèvre et le pesto. Assaisonnez avec du poivre et un peu de jus de citron.

Faites de petites quenelles du mélange. Mettez une quenelle sur chaque cuillère.

Saupoudrez un peu de noix hachée et terminez avec le reste du jambon et une feuille de cresson.

