



Collations

Bocal apéro avec fromage et charcuterie

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 tranches de jambon sec italien (pliées en rosace)
4 fromage (cubes, aux graines de moutarde)
4 fromage de chèvre (cubes, à pâte dure)
4 tranches de salami (à la truffe, pliées)
4 fromage (cubes, fromage vieux)
2 cuillères à soupe de moutarde
4 tranches coppa di parma
1 poignée de mix de noix
4 biscuits (au fromage)
8 tomates cerise (mix)
8 grissini
8 olives
4 brins romarin (frais)

Méthode de préparation

Prenez 4 bocaux weck et couvrez le fond d'une petite couche de moutarde sur laquelle vous répandez les fruits secs.

Mettez 2 gressins par pot le long du côté.

En alternant mettez dans les bocaux weck un cube de fromage, une tranche de charcuterie et une tomate cerise et continuez ainsi jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés.

Décorez vos bocaux avec des olives, un brin de romarin et un biscuit au fromage.

