



Collations

Sushis à l'italienne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

7 tranches de jambon sec italien (Serrano)
125 grammes de mozzarella (en dés)
1 poignée feuilles de basilic
6 tomates séchées au soleil
20 grammes de sirop balsamique
50 grammes de rucola
poignée de pin (Pour la finition)

Méthode de préparation

Recouvre ta planche à découper de film alimentaire. Dispose les tranches de jambon serrano en les superposant légèrement.

Ajoute d'abord la roquette, puis les morceaux de mozzarella, les tomates séchées et quelques feuilles de basilic.

Termine avec la crème de balsamique. Roule la préparation en un sushi et coupe-la en petits morceaux. Sers-les sur une jolie assiette et garnis avec des pignons de pin et un peu plus de crème de balsamique.

