

Collations

Figue amuse-gueule au prosciutto et basilic

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 figues
8 tranches de prosciutto
16 feuilles de basilic
poivre

Méthode de préparation

Coupez les figues en quatre. Coupez les tranches de prosciutto dans le sens de la longueur.

Déposez une feuille de basilic sur chaque quartier de figue et enroulez autour une tranche de prosciutto. Poivrez.

