



Collations

Mini boules de mozzarella enrobées de prosciutto

Pour 4 personnes.

Ingrédients

12 petits boules de mozzarella
6 tranches de prosciutto
12 feuilles de basilic
20 grammes de pignons de pin (grillés)
1 cuillère à soupe de sirop balsamique
poivre
sel

Méthode de préparation

Épongez bien les boules de mozzarella et coupez les tranches de prosciutto en deux dans le sens de la longueur.

Déposez une boule de mozzarella sur chaque demi-tranche de prosciutto. Salez, poivrez et roulez chaque tranche. Placez une feuille de basilic sur le rouleau et fixez-la à l'aide d'un bâtonnet en bois.

Présentez les rouleaux sur un joli plat de service, arrosez-les d'un peu de crème de balsamique et décorez de pignons de pin grillés. Servez immédiatement et régalez-vous !

