



Collations

Plats d'accompagnement

Crostini au jambon de Parme et aux fraises

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 baguette (blanche)
150 grammes fraises
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe de sucre
75 grammes de fromage à la crème
75 grammes de jambon de Parme
huile d'olive
ciboulette
poivre

Méthode de préparation

Détaillez les fraises en rondelles épaisses et mettez-les dans un bol. Arrosez de vinaigre balsamique, saupoudrez de sucre et laissez mariner pendant une heure.

Coupez fines tranches de baguette que vous disposerez sur une plaque de cuisson. Arrosez-les d'huile d'olive et faites-les cuire pendant 15 minutes au four préchauffé à 180 °C.

Laissez ensuite les crostini refroidir. Tartinez-les de fromage double-crème, puis ajoutez le jambon de Parme.

Donnez plusieurs tours de moulin à poivre sur les fraises, dont vous garnirez le jambon.

Décorez d'un brin de ciboulette.

