

Spezialitads dal Grischun



APÉRITIF GRISCHUNA

Variations sur des amuse-bouche

Ingrédients

(pour 10 à 12 personnes)

200 g de viande des Grisons
200 g de Jambon cru
200 g de Mostbröckli
10 à 15 Minipic
1 Salsiz double de Maienfeld
1 Salsiz grison
2 Salametti
1 Grisoni
1 verre de mixed pickles
1 botte de radis
quelques olives
1 cuill. à soupe de câpres
1 carotte
2 branches de céleri
1 paquet de cure-dents
1 toast ou 5 baguettes de pain frais

garnir avec des mixed pickles et des olives.

- Couper les saucisses crues des Grisons en rondelles. Fixer celles-ci par un cure-dents et ajouter alternativement les mixed pickles, les radis, les câpres ou les légumes coupés en julienne. Dresser joliment sur un plat approprié et servir avec l'apéritif.

Préparation

(Préliminaires: 1 heure)

- Découper les spécialités grisonnes en tranches fines, les couper en deux et les plier, ensuite les placer sur les tranches de pain et