

Spezialitads dal Grischun



PLAT GRISON AVEC DES SPÉCIALITÉS GRISONNES

La tradition dans les soirées entre amis

Ingrédients

(pour 4 personnes)

100 g de viande des Grisons en tranches coupées fin
100 g de jambon cru en tranches
100 g de lard à manger cru, en tranches
100 g de salami grison coupé en rondelles
1 salsiz grison
1 Grisoni
2 tomates, concombres, cornichons, radis
50 g de champignons champignons conservés dans l'huile, mixed pickles
2 oeufs dur
1 bouquet de persil frais

Préparation

(Préliminaires: 10 minutes)

- Formez des rosettes avec la viande des Grisons finement coupée, roulez les tranches de jambon cru et arrangez-les sur un plat.
- Complétez en ajoutant des lamelles de lard tournées en spirales et les rondelles de salami qui peuvent aussi être pliées en quatre.

- Des lamelles de Salsiz coupées en longueur ainsi que les fines tranches des Grisoni et arrangez le tout décorativement sur un joli plat.
- Coupez les tomates en 4 ou en 8. Les champignons, les concombres ou cornichons, les radis et les oeufs durs en tranches fines et garnissez-en le plat.
- Pour finir, décorez avec du persil.
- Pour accompagner le plat grison, servez du pain croustillant avec du beurre. Vous pouvez également offrir du pain de seigle grison ou un autre pain frais.

Ce plat grison peut être servi comme entrée, comme snack lors d'une party ou encore comme un repas complet.

Tous les ingrédients restent frais assez longtemps dans le frigidaire.