Spezialitads dal Grischun

VIANDE DES GRISONS OU JAMBON CRU AVEC DE LA CRèME DE MASCARPONE
Snack de party chic ou entrée raffinée

Ingrédients

(pour 4 portions)

100 g de viande des Grisons finement coupée ou de jambon cru
100 g de crème de mascarpone
100 g de séré à la crème
1 - 2 cuill. à soupe d'huile d'olive
herbes fraîches et différents genres de poivre selon les goûts
quelques gouttes de jus de citron
poivre du moulin
une baguette de pain frais ou n'importe quel pain blanc frais
salade de ruccola et olives

Préparation

(Temps de préparation: env. 30 minutes)

- Placez la crème de mascarpone avec le séré à la crème et l'huile d'olive dans le mixer et en former une bonne purée. Ajoutez le persil fraîchement haché et la ciboulette. Enduisez les tranches de viande des Grisons d'une petite couche de cette purée de fromage, roulez-les soigneusement. Dressez-les joliment sur un plat.
- Cette spécialité sera une excellente entrée si vous tartinez le pain avec la crème de mascarpone et posez dessus une tranche de viande des Grisons ou de jambon cru. Vous servirez comme petits pains ou canapés accompagnés d'une salade de ruccola.

Salade de ruccola

- Lavez la salade de ruccola et ciselez-la en lamelles fines.

Sauce au vinaigre balsamique

- 1/2 oignon finement haché, 1 gousse d'ail pressée, du poivre au citron ou à l'orange, les herbes de salade, un peu de moutarde, 1 cuill. à soupe d'huile d'olive, 1 cuill. a soupe de vinaigre balsamique. Mélangez bien et faites ruisseler cette sauce sur la salade de ruccola.

Il est important de préparer ces snacks au tout dernier moment.

Grischuna SURSELVA MANI minipic