

hors-
d'œuvre



ENDIVE AU JAMBON DE PARME, AUX PIMENTS GRILLÉS ET AU FROMAGE HAVARTI

1 tête d'endive belge
8 à 10 tranches de jambon de Parme
4 piments grillés marinés (piquillo)
100 g de havarti vieilli Castello
1 piment vert jalapeno
Origan frais

Donne 2 Portions

1. Retirer la base de l'endive et la séparer soigneusement en feuilles pour créer de petits bols. Sur les feuilles d'endive, disposer des tranches de jambon de Parme et de fines tranches de piments grillées.
2. Émietter le havarti vieilli Castello en gros morceaux et le saupoudrer sur le dessus. Décorer le tout de fines tranches de piment jalapeno et d'origan frais.