

hors-  
d'œuvre



## Bâtonnets de fromage halloumi enveloppés de prosciutto

1 emballage (200 g) de halloumi Tre Stelle®, coupé en bâtonnets de ¼ po (12 morceaux)

6 tranches de prosciutto, coupées en deux dans le sens de la longueur

1 c. à soupe d'herbes fraîches hachées, p. ex., basilic ou origan

1 ½ tasse de sauce marinara ou pesto (pour tremper)

Temps de préparation: 20 minutes  
Prête en: 1 heure ou moins  
Donne: 2 à 4

1. Enrouler le prosciutto autour de chaque bâtonnet de halloumi.
2. Vaporiser une poêle antiadhésive d'enduit à cuisson, y déposer les bâtonnets de fromage halloumi enveloppés de prosciutto et les faire dorer de tous les côtés à feu moyen élevé.
3. Placer les bâtonnets grillés sur un plat de service, saupoudrer d'herbes et d'épices. Servir accompagné d'une sauce marinara ou pesto comme trempette.