

4 personnes

Roulé de prosciutto au Chèvre des Alpes aux canneberges et sirop d'érable:

Chèvre des Alpes

Le Chèvre des Alpes est le fromage de chèvre frais le plus vendu au Québec. Tout en fraîcheur, ce fromage est très fondant et tartinable à souhait!



Ingrédients

- 4 tranches de prosciutto
- 4 petits cornichons au vinaigre
- 1 Chèvre des Alpes aux canneberges et sirop d'érable
- 4 pêches
- 4 cuillères d'huile d'olive
- 1 cuillère de pesto Ballati
- Sel, poivre

Préparation

- 1• Étendez une feuille de papier film et déposez les fines tranches de prosciutto dessus, les unes à côté des autres en les chevauchant légèrement. Sur le bas des tranches, déposez du chèvre aux canneberges puis sur le dessus les cornichons bout à bout.
- 2• Roulez par le bas les tranches de jambon avec le cordon de fromage dans le papier film pour en faire une sorte de boudin. Serrer par les deux bouts et déposer au réfrigérateur toute une nuit pour obtenir une bonne consistance.
- 3• Coupez les pêches en petits quartiers et assaisonnez avec le pesto Ballati et l'huile d'olive.
- 4• Juste avant de servir enlevez le papier film et coupez des petits tronçons de jambon fromage à servir avec la petite salade de pêches.
- 5• Vous pouvez aussi servir avec une salade verte, une salade de melon ou de légumes.