



Amuse-bouche de Prosciutto crudo San Pietro, petites mozzarelle, figues et raisin

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 16 tranches de Prosciutto crudo San Pietro
- 16 petites mozzarelles
- 12 grosses figues
- 16 grains de raisin noir
- 16 grains de raisin blanc

Préparation

1. Laver et égoutter les grains de raisin et les figues.
2. Egoutter les mozzarelles.
3. Découper les tranches de jambon cru San Pietro en deux, dans le sens de la longueur.
4. Découper les figues en quartiers.
5. Enrouler chaque quartier de figue et chaque petite mozzarella avec une moitié de tranche de jambon cru San Pietro et former des brochettes.
6. Sur chaque brochette, enfiler un quartier de figue et une mozzarella enroulée dans le jambon cru, un grain de raisin blanc et un grain de raisin noir.
7. Alterner et répéter à souhait.
8. Servir de suite ou conserver au frigo, en sortant les amuse-bouche 5 minutes avant de servir.