



Amuse-gueule de Prosciutto crudo Pioradoro aux fruits et gorgonzola piquant

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 240g Prosciutto crudo Pioradoro
- 4 poires d'été fermes
- 4 pêches
- 16 mûres
- 160g gorgonzola piquant

Préparation

1. Laver et sécher bien les fruits.
2. Couper les poires et les pêches en 8 quartiers chacun et retirer le trognon et le noyau.
3. Couper le gorgonzola en petits bâtonnets.
4. Couper les tranches de Jambon cru Pioradoro à moitié et dans le sens de la longueur.
5. Entourer les quartiers de pêche d'une demi-tranche de Jambon cru Pioradoro, placer une mûre au centre de chaque quartier et la fixer avec un cure-dent.
6. Associer un quartier de poire à un bâtonnet de gorgonzola, les envelopper dans une demi-tranche de Jambon cru Pioradoro et les fixer avec un cure-dent.
7. Aligner les amuse-gueule dans un plat et conserver au frais jusqu'au moment de servir.
8. Pour éviter que la poire ne noircisse, badigeonner les quartiers d'un peu de jus de citron