



Brochettes de Salame Rapellino Classico et trio de choux-fleurs

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 800g chou-fleur de couleurs différentes et romanesco
- 200g Salame Rapellino Classico
- 40g noisettes

Préparation

1. Diviser chou-fleur et le romanesco en bouquets, laver et faire cuire à la vapeur pendant environ 10 minutes.
2. Hacher grossièrement les noisettes et faire griller quelques minutes dans une poêle antiadhésive et sans matière grasse jusqu'à obtention d'une couleur légèrement dorées.
3. Préparer les brochettes en alternant les fleurons de romanesco et de chou-fleur avec les tranches de salami Rapellino Classico pliées en fleurs. Saupoudrer de noisettes grillées et servir.