



Mini bruschette au beurre de sauge, pomme, radis et Prosciutto crudo Pioradino

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400g pain aux graines de sésame
- 2 pomme verte (Granny Smith)
- 8 radis
- 480g beurre à température ambiante
- 12 feuilles de sauge
- 240g jambon cru Pioradino en tranches
- à v. jus de citron
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Allumer le grill.
2. Couper le pain en tranches de 1 cm d'épaisseur.
3. Les aligner sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et faire dorer des deux côtés sous le grill.
4. Laver, sécher et hache très finement les feuilles de sauge, les déposer dans un bol, ajouter une pincée de sel et de poivre et les mélanger au beurre.
5. Laver les radis et les couper finement à la mandoline.
6. Laver la pomme, couper en quartiers, enlever le cœur, et couper en tranches, tremper les tranches dans du jus de citron pour les empêcher de s'oxyder, puis les égoutter et tamponner avec du papier absorbant.
7. Tartiner chaque bruschetta d'un voile de beurre à la sauge et garnir dans l'ordre de 2 tranches de pomme, de jambon cru et de quelques tranches de radis.
8. Préparer les bruschettas quelques instants avant de servir afin que le pain reste croustillant.