

Mousse de jambon et pesto de tomates séchées



Préparation : 10 minutes

Ingrédients :

Pour la mousse de Jambon :

- 2 tranches de Jambon de Bayonne
- 2 carrés frais
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 2 pincées de paprika
- 2 pincées de poivre

Pour le pesto de tomates séchées :

- 1 pot de tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- 2 CC de pignons de pin (+ dressage)
- 2 CC de parmesan râpé (+ dressage)

Préparation :

Fouettez les carrés frais, la crème fraîche, le paprika, le poivre et le Jambon mixé, réservez.

Mixez ensuite les tomates, l'ail, les pignons de pin et le parmesan.

Dressez les verrines en alternant une couche de pesto, une couche de mousse de jambon! Réservez au frais jusqu'à dégustation

Source : jolimentpartageparceline.blogspot.fr