

Duo de jambon aux fines herbes et betteraves aux noix par Lieméa Cooking

INGRÉDIENTS

- 12 Duobelle Pretagarnir
- 2 tranches de jambon blanc
Madrangé
- 1 petit pot de fromage ail et fines
herbes
- 1 betterave cuite
- Sel, poivre
- 12 cerneaux de noix torréfiés



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 25min	 10 min	 X 6

Étape 1

A l'aide d'un emporte pièce ou cercle à pâtisserie de 6 cm, découpez 8 cercles de jambon Madrange. Garnir chaque cercle d'une cuillère à café de fromage ail et fines herbes. A l'aide d'un cure-dent pincez et piquez le jambon, en formant une croix. Réservez dans une boîte hermétique jusqu'au moment de servir.

Étape 2

Égouttez la betterave. Coupez la en mini cubes. Assaisonnez de sel, poivre. Mélangez. Réservez dans une boîte hermétique.

Étape 3

Chauffez le four à 180°C. Répartir les cerneaux de noix. Mettre au four 10 min, en surveillant. Au moment de servir, déposez une préparation au jambon sur un côté du Duobelle Pretagarnir. Ôtez le cure-dent... ça tient tout seul. De l'autre côté du Duobelle Pretagarnir, déposez quelques dés de betterave. Posez un cerneau de noix par-dessus.

C'est prêt à déguster !

