



COMME UN MAKI CHÈVRE, TOMATES ET JAMBON DE BAYONNE

Ingrédients



2 pers.




4 pers.

Dans votre box :

Jambon de Bayonne	6 tranches	12 tranches
Chèvres (petit roulé)	2 pièces	4 pièces
Tomates confites	60 g	120 g
Basilic	1 branche	2 branches



Réalisation de la recette

 Préparation : 10 mn

 Cuisson : - mn

1. La farce

- Dans un bol, mélangez le chèvre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène, ajoutez les tomates confites mixées préalablement.

2. Le montage

- Sur votre plan de travail (propre), étalez les tranches de jambon de Bayonne, puis en bout de tranche, disposez une cuillère à soupe de farce. Disposez par dessus une feuille de basilic. Puis roulez les tranches de façon à réaliser des rouleaux comme un maki.

3. Le dressage

- Sur une assiette, disposez les maki de chèvre.
- Bon appétit !

