

Amuses-bouches ananas et jambon cru

Note de la recette :

$\frac{3}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



10 min

Temps de cuisson :



5 min

Temps de repos :



imprimer la recette

- 12 tranches d'ananas
- 24 tranches fines de jambon cru de type Jabugo
- 75 g de beurre
- cerfeuil
- poivre du moulin

- Un Vouvray sec (Val de Loire)

Coupez les tranches d'ananas en 4.

Faites fondre le beurre dans une grande poêle anti-adhésive et faites-y dorer les quartiers d'ananas.

Quand ils sont légèrement colorés, retirez-les de la poêle et essuyez celle-ci avec du papier absorbant.

Faites à nouveau chauffer la poêle et faites-y dorer rapidement les tranches de jambon, sans matière grasse.

Répartissez les tranches d'ananas et les tranches de jabugo dans des petites assiettes, poivrez et servez décorés de pluches de cerfeuil.