Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Fagottini di Parma

Ingrédients

Préparation

Sortir le mascarpone du refrigérateur une heure avant de commencer la préparation.

Hacher finement : La moitié de la botte de roquette, une dizaine de feuilles de basilic, autant de persil, quelques feuilles de sauge et quelques feuilles de romarin. Mettre le mélange d'herbes dans un bol, saler et poivrer.

Incorporer 250 g de mascarpone et travailler le mélange de sorte que les herbes soient bien réparties. Goûter, et éventuellement `corriger` le mélange d`herbes.

Disposer 12 belles tranches de jambon de Parme sur une planche bien à plat et bien séparées les unes des autres.
Sur chaque tranche, à l'aide d'une petite cuillère, disposer une cuillerée de mélange mascarpone et herbes, rouler la tranche en pinçant une des extrémités.

Garder au frais avant de servir avec une petite décoration de salade mélangée.

Nb: 1 bouquet de chaque herbe c`est trop, mais à ma connaissance on ne peut pas acheter le basilic à la feuille

Notes :