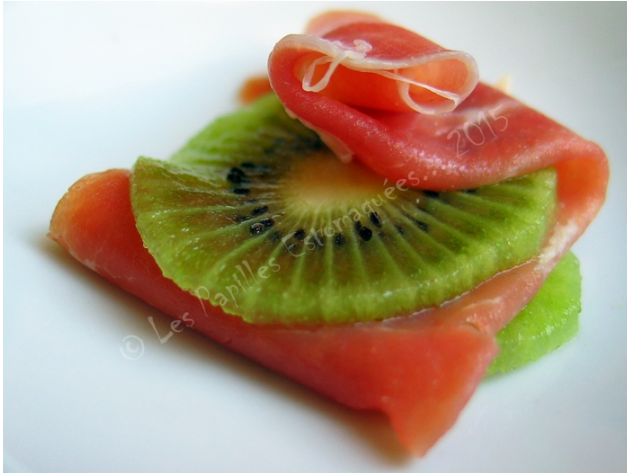


Tranches de jambon et kiwi



“ Une spécialité italienne toute simple, goûteuse, contrastante, surprenante... excellente ! ”

Les Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 100 g de jambon cru
- 2 [kiwis](#)
- [Ciboulette](#) (facultatif)

Les Étapes :

Coupez les kiwis en fines tranches après les avoir épluchés.

Coupez le jambon cru en lanières aussi larges que le diamètre des tranches de kiwis.

Étalez une tranche de jambon cru. Déposez une tranche de kiwi à l'une des extrémités de la tranche de jambon. Repliez le jambon sur la tranche de kiwi. Posez une seconde tranche de kiwi sur le jambon. Repliez une dernière fois la lanière de jambon. Refermez-le avec un pic. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des kiwis et du jambon.

Décorez (ou pas) de tiges de ciboulette.

Servez à température ambiante.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- Pourquoi ne pas ajouter des graines de pavot ?
- Une recette transférée depuis mon ancien blog (*mars 2009*).