



4 pers.

VERRINE

poitrine fumée et Friseline



Préparation



Ingrédients

- 3 Friseline
- Croutons dorés
- 18 fines tranches de poitrine fumée
- 100 gr de mascarpone
- 1/4 l de crème liquide
- 1 cuill. soupe de moutarde forte
- Ciboulette
- Sel, poivre

La poitrine fumée

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Disposez les tranches de poitrine entre deux feuilles de papier cuisson.
3. Faites cuire 9 minutes.
4. Conservez deux tranches pour la décoration, émincez le reste.

Crème moutardée

1. Fouettez la crème liquide, puis ajoutez-y la moutarde et le mascarpone.
2. Salez, poivrez.

Assemblage de la verrine

1. Coupez la Friseline en petits morceaux.
2. Garnissez le fond de la verrine de crème moutardée, recouvrez de poitrine émincée et terminez par les petits morceaux de Friseline.
3. Ajoutez quelques croutons et de la ciboulette ciselée.



L'astuce
du Chef

Pour une dernière touche gourmande, ajoutez un morceau de poitrine au sommet de votre verrine. Servez bien frais !

