

Cœur de caprice des Dieux et jambon Serrano

Pour 2 personnes:

2 tranches de jambon Serrano - 1 citron (jus) - ½ poire williams - 4 tranches de caprice des Dieux - 2 tranches de pain de mie - graines de moutarde - huile d'olive, sel et poivre.

Préchauffez le four à 210° (th 7). Coupez chaque tranche de pain de mie dans l'épaisseur de façon à avoir des tranches très fines ; A l'aide d'un emporte pièce découpez le pain en forme de cœur. Placez ces cœurs sur une feuille de papier sulfurisé. Badigeonnez-les d'huile d'olive, salez, poivrez. Recouvrez d'une seconde feuille de papier sulfurisé puis d'une plaque et enfournez pour 8 min. Coupez la demi poire en lamelles, arrosez de citron. Coupez les tranches de jambon en deux. Disposez des lamelles de poire cru, une tranche de caprice des Dieux, parsemez quelques graines de moutarde. Enroulez le tout avec le jambon et placez entre 2 cœurs de pain de mie. Répétez l'opération 3 fois.

