



SUSHIS-ANTIPASTI-TAPAS



Pour 6 personnes :
10 tranches de jambon de parme (coupé fin mais pas transparent)
80 g de gorgonzola
crème fleurette
3 poivrons rouges
3 tomates jaunes (si vous en trouvez)
1 càs d'huile d'olive
Sel et poivre

Cuire les poivrons rouges au four pour les peler et les épépiner. En tailler un en bâtonnets de 2,5 cm de long sur 1,5 de large. Réserver.
Avec les 2 poivrons restants, faire des petits cubes et les mettre dans un bol avec un peu de sel et de poivre, ajouter la càs d'huile.
Peler, épépiner et couper les tomates en petits cubes puis les rajouter aux poivrons. Vérifier l'assaisonnement.
Monter la crème au gorgonzola selon la recette d'Eric. La réserver au frais.
Dégraisser les tranches de jambon et les couper en 4 aux ciseaux afin d'obtenir 4 bandes assez longues.

Les garnir avec un peu de chantilly en ajoutant un bâtonnet de poivron rouge au milieu. Fermer et rouler comme des sushis.

Servir la préparation tomates-poivrons dans un petit ramequin et disposer joliment les sushis de jambon fourrés autour.

J'ai choisi des tomates jaunes parce que la petite salade est plus jolie avec ces couleurs contrastées mais, si vous ne trouvez pas, mettez des rouges et pour faire un peu de contraste ajoutez quelques olives vertes taillées en morceaux.

Voilà, ce n'est pas plus compliqué que ça. Travailler le jambon de Parme ne demande pas trop de dextérité...

La crème chantilly au gorgonzola reste ferme sans aucun problème. Dans une deuxième version, je lui ai ajouté un peu de fromage blanc et j'ai mis plus de poivrons en les taillant en cubes. Le fromage blanc allait très bien mais la 1 ère dose de poivron était plus agréable.