

## Antipasti du soleil



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
131199	Jambon de Parme AOP 14 mois 7,5 kg env. La Grande Charcuterie	500 Gramme
39042	Boutons d'artichauts 53 g env.	10 Pièce
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	400 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	200 Gramme
	Feuille de roquette	400 Gramme
	Pignon de pin	150 Gramme
	Huile d'olive	PM
	Thym	PM
	Miel	PM
	Sel de Guérande	PM
	Poivre du moulin	PM

### Etapas de préparation

- 1 Couper les boutons d'artichauts en quatre. Les poêler à l'huile d'olive, sel, poivre et réserver
- 2 Réaliser une marinade à l'aide d'huile d'olive aromatisée au thym et miel
- 3 Ajouter les tomates confites et les artichauts poêlés
- 4 Dresser sur le lit de légumes marinés les tranches de jambon de Parme, les copeaux de parmesan ainsi que les feuilles de roquette
- 5 Rectifier l'assaisonnement avec du poivre du moulin et du sel de Guérande
- 6 Ajouter des pignons de pin
- 7 Accompagner d'olives noires, de caprons et d'un pain toasté

# Antipasti du soleil