

1 juillet 2007

Pics aux pêches et jambon de Parme



(pour 12 pics)

*2 pêches moyennes
1/2 cs de vinaigre de xérès
1/2 cc de cumin
3-6 tranches fines de jambon de Parme selon leur taille (ou serrano)
12 petites feuilles de basilic*

Lavez puis coupez les pêches en deux. Dénoyautez-les et coupez chaque moitié en 3 tranches. Mettez-les dans un saladier et ajoutez le vinaigre puis le cumin. Mélangez délicatement avec vos mains pour bien enrober les pêches sans les casser. Réfrigérez 15 minutes.

Coupez chaque tranche de jambon en 2 dans le sens de la longueur et enroulez une tranche de pêche dedans. Piquez avec une feuille de basilic. Selon la longueur de vos tranches de jambon, enroulez seulement sur une moitié de lamelle.