



Tendre bouquet de gressinis au jambon de Parme



Voilà un apéritif tout simple à préparer, qui demande un peu de dextérité pour ne pas casser les gressins, ni les brins de ciboulette au moment du nouage, mais je vous promets que ça en vaut la peine, car ça produit toujours un effet boeuf!

Ingrédients :

Gressins, jambon de parme, brins de ciboulette.

Préparation :

Couper les tranches de jambon en lamelles dans le sens de la hauteur, et enroulez-les tout autour des gressins.

Faites maintenir le tout à l'aide d'un brin de ciboulette, en le nouant délicatement afin de ne pas le casser. Disposer les gressins joliment parés dans un grand verre ou un joli récipient et servir à vos invités.... Pour la petite histoire, cette apéritif produit un effet tellement joli que mes invités n'y ont pas touché, jusqu'à ce que je leur rappelle qu'ils pouvaient prendre des gressins pour grignoter.... Et à ce moment là, Elode me réponds : "*Ah mais je croyais que c'était de la décoration tellement c'est joli!!!!!!!!!!*"