



Chips de jambon de parme et copeaux de parmesan sur lit de roquette



Ingrédients :

1 poignée de roquette, 1 à 2 tranches de jambon de parme, 1 morceau de parmesan, 1 cuillère à café de tapenade, huile d'olive, sel et poivre.

Préparation :

Découpez le jambon de parme en morceaux plus ou moins égaux et mettez les à dorer sous le grill de votre four pendant 5 à 10 minutes, de façon à obtenir des chips.

Dressez l'assiette en commençant par la salade, ajoutez y les chips de jambon de parme, les copeaux de parmesan (débités à l'aide d'un économe), la cuillère de tapenade et parsemez d'huile d'olive.

Salez et poivrez et servez !

La prochaine fois, j'essai de préparer le parmesan en tuile, je pense que ce ne sera que meilleur !

See you !