



Recette : Une « couronne » pour l'apéro

Voici une idée pour l'apéritif : elle est assez simple mais fait un joli effet. Cette couronne n'est pas très compliquée à réaliser mais cela demande d'être un peu méthodique.

Ingrédients :

- Du "feuillage" : du romarin et du laurier (ou d'autres herbes : j'ai utilisé du laurier, de l'aneth et de la coriandre)
- Des tomates cerises
- Des mini-boules de mozzarella
- Du Gruyère (ou un autre fromage à pâte dure)
- Du jambon cru
- Sel, poivre, herbes de Provence



Comment faire ? – tu peux aussi simplement suivre les photos des différentes étapes

1. Choisis une assiette bien plate ; dispose tes herbes en couronne au bord de l'assiette, en les alternant.
2. Lave les tomates et coupe-les en deux ; assaisonne les tomates et la mozzarella ; coupe le Gruyère en petits cubes.
3. Dispose les ingrédients les uns après les autres : les tomates, puis la mozzarella et enfin les cubes de Gruyère.
4. Fais de petites rosettes avec les tranches de jambon cru et glisse-les entre les autres éléments. C'est prêt !



Variante : en fonction de tes goûts, tu peux ajouter par exemple des olives vertes ou noires, ou des cerneaux de noix.

Bon appétit !

