

Verrine poitrine fumée et Friseline

La poitrine fumée

- 1- Préchauffez le four à 180°C.
- 2- Disposez les tranches de poitrine fumée entre 2 feuilles de papier cuisson.
- 3- Faites cuire 9 minutes au four.
- 4- Conservez deux tranches pour la décoration, émincez le reste.

Crème moutardée

- 1- Fouettez la crème liquide, puis ajoutez-y la moutarde et le mascarpone.
- 2- Salez, poivrez.

Assemblage de la verrine

- 1- Coupez la Friseline en petits morceaux.
- 2- Garnissez le fond de la verrine de crème moutardée, recouvrez de poitrine émincée et terminez par les petits morceaux de Friseline.
- 3- Ajoutez quelques croûtons et de la ciboulette ciselée.

Pour 4 personnes

- 3 Friseline
- 18 fines tranches de Poitrine fumée
- Croûtons dorés
- 100 g de Mascarpone
- ¼ l de Crème liquide
- 1 cuill. à soupe de moutarde forte
- Ciboulette
- Sel, Poivre