Sucette de pain à la mousse de jambon et à la truffe

Avec Vita+ Graines Germées

Amuse-bouche En-cas

6 à 8 personnes



Ingrédients

- 250 g de jambon cuit en bloc
- 200 g de fromage à la crème
- 50 g de tartufata
- 5 tranches de pain Vita+ Graines Germées coupées dans la longueur
- 50 g de cornichons fins
- Sel
- Poivre
- Différents types de graines

1. Mixez le jambon cuit dans un robot mixeur jusqu'à ce qu'il soit haché.
2. Mélangez le haché, le fromage à la crème et la tartufata. Assaisonnez de sel et de poivre.
3. Prenez les tranches de pain (coupées dans la longueur), retirez les croûtes et étalez-les avec le rouleau à pâtisserie afin d'avoir des tranches très fines.
4. Etalez la mousse de jambon sur les tartines.
5. Sur le bord de la tartine, sur la longueur, placez des cornichons fins bout à bout.
6. Roulez le pain sur lui-même autour des cornichons tout en serrant bien fort. Une fois que les tranches sont roulées, emballez-les dans du film alimentaire et laissez-les reposer au frais pendant 1 heure.
7. Enlevez ensuite le film alimentaire et taillez des tronçons d'environ 1 cm. Placez des piques à brochette dans chaque tronçon.
8. Vous pouvez ensuite saupoudrer de graines telles que des graines de chia, des graines de sésame, des graines de pavot, etc.

Matériel

- Rouleau à pâtisserie
- Film alimentaire
- Robot mixeur
- Piques à brochette



Cette recette est faite avec Vita+ Graines Germées

Ce pain multigrains unique, à base de seigle germé, vous donne un goût riche à déguster tous les jours.