

## Roulés de Bresaola

### Ingrédients :

- \* 6 tranches de Bresaola
- \* 70 g de Philadelphia Nature
- \* 3 pétales de tomate séchée
- \* Roquette
- \* quelques pignons de pin
- \* velours de Balsamique



### Préparation :

Détendez le Philadelphia à la fourchette, coupez les tomates séchées en morceaux et mélangez les deux, jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

Déposez une cuillère sur chaque tranche de Bresaola et enroulez-les.

Posez-les sur un lit de roquette, parsemez les pignons de pin par-dessus et décorez avec une filet de velours de balsamique.

**Note :** La Bresaola, de la viande de bœuf séchée à l'air libre et salée, originaire de la vallée de Valteline dans le nord de l'Italie.

**Source :** <http://www.philadelphia.be>