

Petits pics apéro aux raisins

Des amis qui débarquent à l'improviste ? Voilà ce qu'il vous faut pour les épater en 3 minutes !



Préparation : **3 min**
Cuisson : **=**
Attente : **0min**



Niveau : **Très Facile**

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Raisin blanc	1 grappe	
Jambon cru, ou viande des grisons ou tranche de canard séché	1 tranche	Celui que vous préférez bien sur !
Fromage		Ici Tome de Savoie - Avec le canard, préférer un fromage de chèvre.
Pic en bois	18	

Recette :

- Laver et égrenez votre raisin.
- Couper le fromage que vous avez choisi en cubes. Ici, c'est de la tome. Il vous faut tout de même choisir un fromage qui supporte d'être coupé en dés et qui ne se casse pas.
- Découper votre viande en lanières et enrouler les sur elles-mêmes.

Dressage

- Prendre un pic et assembler un grain de raisin, une lanière roulée de viande et un cube de fromage.
- Placer les pics dans une verrine (Quantité en fonction de la taille de votre verre), ou bien sur une assiette.