

Aumônières de jambon aux poires

Ingrédients (pour 24 petites pièces) :

- 2 poires,
- 12 fines tranches de jambon de Parme,
- 100 g de mimolette ou de gruyère suisse,
- 2 c. à s. de sucre,
- 2 c. à s. de vinaigre de Xérès,
- 24 brins de ciboulette,
- poivre.

Préparation: 10 min. Cuisson: 10 min.

Peler et épépiner les poires, les couper en petits dés. Débiter de même le fromage. Couper en deux les tranches de jambon de sorte à obtenir des carrés.

Porter à frémissement le vinaigre avec le sucre. Ajouter les dés de poire, poivrer et laisser frémir 10 minutes. Laisser refroidir.

Ébouillanter brièvement les brins de ciboulette pour les assouplir.

Déposer au centre de chaque tranche de jambon quelques dés de poire et de fromage. Fermer en aumônières et nouer à l'aide d'un brin de ciboulette.

Remarques : L'étape délicate est la fermeture de l'aumônière. Pour la simplifier, le truc est d'utiliser d'abord un morceau de ficelle à rôti, avec un nœud à boucle. Nouer ensuite le brin de ciboulette, placer sur le plat de service, puis enlever le premier lien.