

Dentelles au fromage à la crème, aux tomates cerises séchées et au jambon Ganda

4 personnes - Mise en place : 10 min - Préparation : 10 min

Ingrédients

16 dentelles Jules Destroyer

50 g de fromage à la crème

8 tomates cerises séchées au soleil

2 tranches de jambon Ganda

½ bouquet d'aneth

15 g de sucre cristallisé

Préparation

Hachez finement l'aneth.

Fouettez le fromage à la crème avec le sucre.

Assaisonnez de poivre noir et de sel.

Incorporez l'aneth et réservez la préparation au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

Émincez le jambon et cuisez le jambon dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Garnissez 8 dentelles de fromage à la crème.

Déposez une tomate séchée au soleil sur un côté (sur le fromage) et parsemez de quelques miettes de jambon croustillant.

Recouvrez avec une deuxième dentelle.

Bon appétit !