

Billes de poires parfumées sur lit de Prosciutto crudo

Quelques tranches de Prosciutto crudo en tranches très fines ou jambon cru selon le nombre voulu.

Une ou deux poires bien mûres et bien sucrées

1 Cuillère à soupe de poivre Timut

1 petit cuillère à café de Baies roses

1 citron



Fait bouillir la marmite
Cuisine
de Gut



Étapes

- Commencer par mélanger le poivre Timut et les baies roses puis les mixer plus ou moins finement selon vos goûts. (faire des essais)
- Dans de petites coupelles à mise en bouche, prendre un morceau de Prosciutto et le mettre au centre de la coupelle harmonieusement.
- Réaliser, à l'aide d'une cuillère Parisienne, une boule de poire (après avoir épluchée celle-ci)
- La rouler dans du jus de citron, puis ajouter le mélange Timut baie rose, en trempant les billes de façon plus ou moins appuyée pour qu'il y ait un peu de ce mélange sur la bille.
- Placer la bille au centre du Prosciutto.
- Mettre ces petites coupelles sur un plateau filmé et tenir au frais jusqu'à la dégustation qui doit se faire en une seule bouchée : Prosciutto avec la poire !

