

Galettes au blé noir pruneau et jambon cru

La Fournaise aux fourneaux
foumaiseaufour.canalblog.com

Petite galette farcie roulée à découper et à dévorer pour l'apéritif.
Cette bouchée sucrée-salée est très agréable et simple à faire.



Ingrédients (pour 2 galettes soit 16 bouchées) :

- * 2 galettes de blé noir
- * 8 pruneaux dénoyautés
- * 4 tranches de jambon cru

Préparation :

Prendre deux galettes au blé noir froides préparées à l'avance (avec ma recette).

Couper chaque pruneau en deux.

Couper chaque tranche de jambon cru en 4.

Couper chaque galette en 8 bandes.

Déposer sur chaque bande un morceau de jambon et un demi-pruneau.

L'enrouler pour obtenir un mini-boudin.

Les faire tenir avec un cure-dent.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Astuces :

On peut varier les saveurs en changeant de jambon (De Parme, Serrano, Pata Negra)...

On peut remplacer le jambon par de la saucisse, de l'andouillette...

On peut ajouter un peu de verdure comme de la salade, des radis...