

Finger food

Prosciutto di san daniele, girolles pickles et parmesan



12 min **10 min** **2 min** **0** **444**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des girolles pickled

- 1 Gratter les girolles à l'aide d'un couteau d'office ou les nettoyer avec un linge humide.
- 2 Ne surtout pas les passer sous l'eau, elles s'en gorgeraient et perdraient de la saveur.
- 3 Verser le vinaigre de Xérès, l'eau, le sucre et le sel dans une casserole. Ajouter la gousse d'ail épluchée et écrasée à l'aide d'un couteau d'office, le thym puis porter le tout à ébullition.
- 4 Ajouter les girolles et laisser cuire pendant 1 à 2 minutes.
- 5 Mettre l'huile d'olive dans un récipient puis y verser les champignons. Conserver à température ambiante.

Étape 2

Finitions et dressage

- 1 Former des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe.
- 2 Disposer les fines tranche de prosciutto di San Daniele

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les girolles

500 g **Girolle(s)**
50 cl **Vinaigre de Xérès**
160 g **Eau**
160 g **Sucre semoule**
1 **Sel**
1 **Gousse(s) d'ail**
3 branche(s) **Thym**
50 cl **Huile d'olive**

Ingrédients pour le dressage

1 **Parmesan**
320 g **Jambon cru**
1 **Achillée millefeuille**

sur une planche de présentation.

- 3** Egoutter les girolles dans une passoire.
- 4** Parsemer le jambon de parmesan puis de girolles.
- 5** Décorer de quelques feuilles d'achillé millefeuille et servir sans attendre.