

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



30 MIN  
DE MARINADE



4 p.



Rosé d'Alsace

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# PAIN GRILLÉ AU TARTARE DE COURGETTES MARINÉES & ROULÉ DE JAMBON CRU AUX HERBES

## Ingrédients

- 2 courgettes
  - 4 Tranches de pain de campagne
  - 4 tranches de jambon cru
  - 200 g de crème épaisse
  - 1 bouquet de basilic
  - 1 Bouquet de roquette ou une salade amère
  - 50 g de pignons de pins
  - 1/2 gousse d'ail
  - Sel, poivre, huile de colza
- 
- Mixer ensemble la crème épaisse, la roquette, le basilic et les pignons. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre et de l'huile. Réserver au frais.
  - Étaler une tranche de jambon cru sur une feuille de papier sulfurisé, y déposer une cuillère du mélange précédent et rouler le tout comme un cigare. Réserver les petits rouleaux au frais.
  - Couper la courgette en brunoise. Assaisonner avec le sel et le poivre, et l'huile. Laisser mariner 30 minutes au frais.
  - Couper le pain en tranches, le faire griller et le frotter avec la demi-gousse d'ail.
  - Dresser la courgette sur le pain aillé et toasté. Surmonter d'un rouleau de jambon farci, Décorez.