Planche apéritive Petites Madeleines salées pesto et parmesan

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
4 portions	10 minutes	★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 12 Madeleines au pesto et parmesan
- 120 g de rosette en rondelles
- 120 g de jambon cru (prosciutto ou similaire)
- 1 saucisse sèche
- 120 g d'olives mélangées

LA RECETTE

1. Coupez la saucisse sèche en rondelles.
2. Pliez ou enroulez les rondelles de « rosette » et disposez-les soigneusement sur la planche.
3. Enfournez les Madeleines au pesto et parmesan 3 minutes à 190°C et laissez-les refroidir 10 minutes avant de les servir.
4. Disposez les olives dans un petit bol ou directement sur la planche.