

## Tapas de jambon cru et tomate séchée à la roquette

Recette N° 2

Catégorie : Hors-d'œuvre froid

Source : Jean-François Wenger

Date : 21.04.2008

Coût des marchandises : CHF 1.17 /personne

Remarque : Capa'Cité 2008



### Ingrédients pour 50 personnes (Quantité nette)

0.5	kg	Pain complet croustillant
1	kg	Jambon cru des Grisons
0.5	kg	Tomates séchées
0.5	kg	Séré mi-gras
0.2	kg	Roquette
1	g	Assaisonnement (sel, poivre)
100	g	Cerfeuil frais

### Mise en place

- Laver la roquette et la couper en chiffonnade, mettre de côté quelques jolies feuilles (3 par tapas)
- Couper le jambon cru à la trancheuse 2 millimètre

### Préparation

- Couper le pain en tranches régulières et les toaster
- Mélanger le séré et la chiffonnade de roquette
- Assaisonner de sel et de poivre du moulin

### Montage

- Mettre une fine couche de séré et roquette sur le pain
- Poser un quartier de tomate séchée et quelques feuilles de roquette
- Disposer une quenelle de séré à la roquette sur la tomate
- Finir avec le jambon cru et le cerfeuil, le dresser avec goût et volume

### HACCP

- Emploi de la planche rouge pour le travail du jambon cru
- La trancheuse doit être bien propre avant chaque emploi
- Ne pas laisser le jambon cru hors du frigo
- Utiliser des gants à usage unique pour le montage des tapas
- Stockage au réfrigérateur à 2 °C