CAPPELLETTI AU JAMBON DE BAYONNE *en brochettes d'ananas*

Apéritif | Pâtes fraiches | Nb. portions: 4-6 | Préparation: 10 MIN | Cuisson: 5 MIN

INGRÉDIENTS

- ?Cappeletti à poêler jambon de Bayonne Saint Jean
- 1 ananas
- Feuilles de basilic
- Piques en bois

RECETTE

?Introduction

Découvrez les recettes des joueuses de l'Olympique Lyonnais, partenaire de Saint Jean.

Préparation

Couper l'ananas en quartiers puis les prédécouper en cubes. (ajuster le nombre de morceaux en fonction de la taille de l'ananas)

Dans une poêle, sans matière grasse, cuire 5 minutes les cappelletti. Une fois doré, piquer les cappelleti sur les brochettes avec une feuille de basilic.

Planter les brochettes sur un morceau d'ananas de la tranche près découpée pour un effet Waouh ! (2 à 3 brochettes par quartier)
Déguster sans attendre !

ASTUCE

?