

## Mini-brochettes chorizo, artichaut et rouleaux de chèvre



Préparation : 20 mn

Cuisson : 3 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

150 g de petits coeurs d'artichauts à l'huile d'olive

70 g de chorizo

4 tranches fines de jambon cru

110 g de chèvre frais style Petit Billy

3 brins de ciboulette

3 brins de cerfeuil

1 pointe de piment d'Espelette

1 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Écraser le fromage frais à la fourchette, ajouter l'huile, les herbes ciselées, le piment, un peu de sel et poivre et bien mélanger. Répartir cette préparation sur les tranches de jambon cru et les rouler. Couper chaque rouleau en 3 morceaux.

Couper le chorizo en rondelles et les faire griller à sec dans une poêle anti-adhésive 2 à 3 mn.

Sur des mini-brochettes enfilez un rouleau de fromage de chèvre, un morceau d'artichaut et une rondelle de chorizo.

Vous pouvez remplacer le jambon cru par de la viande des Grisons, dans ce cas, compter 6 tranches coupées en 2.

Les rouleaux de chèvre se conservent couverts d'huile, 1 semaine au réfrigérateur.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>