Carpaccio de jambon, pesto et roquette

Les ingrédients

- 4 tranches de jambon HERTA® Tendre Noix
- 40 g de parmesan
- 2 cuillerées à soupe d'eau
- Roquette, sauce pesto, pignons de pin

Préparation:

- Coupez les tranches de jambon HERTA Tendre Noix en 4 : coupez en deux dans la longueur puis en deux dans la largeur.
- Répartissez-les morceaux en rosace dans une assiette. Fouettez le pesto avec l'eau pour le fluidifier un peu. Faites griller les pignons de pin, réalisez des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe.
- Répartissez la roquette, les copeaux de parmesan, les pignons sur le jambon HERTA Tendre Noix et nappez d'un trait de pesto l'ensemble.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **2**