

## **Fromage frais au jambon de Parme mariné à l'huile d'olive**

Préparation 10 mn

Marinade 1 h mais je vous conseille 24 h

Pas de cuisson

Les ingrédients pour 10 fromages :

1 paquet de 10 petits chèvres doux (Chevrétines )

5 très fines tranches de jambon de Parme

10 feuilles de basilic

De l'huile d'olive

Couper les tranches de jambon de Parme en deux.

Poser une feuille de basilic sur chaque petit chèvre et emballer les fromages dans une demi tranche de jambon cru. Les mettre dans une boîte hermétique ou un bocal et les couvrir d'huile d'olive. Il est important que les fromages soient recouverts par l'huile d'olive.

Attendre minimum 1 h.

Personnellement je les garde minimum 24 h avant de les consommer.

S'ils sont bien recouverts d'huile vous pouvez les garder 1 à 2 semaines sans problème et ils n'en seront que plus parfumés.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>