



Jean Caby
depuis 1919

Le Caby-Wrap'



Recette pour
6
personne(s)



Préparation
15 min



Cuisson
-

Ingrédients

- 4 tranches de **Jambon de Paris Jean Caby**
- du fromage de frais ail et fines herbes
- quelques brins de ciboulette
- 1 cuillère à café de baies roses
- 1 concombre
- sel, poivre



CONSEILS DE PRÉPARATION

1. concasser les baies roses et ciseler la ciboulette
2. éplucher le concombre et le trancher en fines lanières à l'aide d'un économe ou d'une mandoline
3. tartiner chaque tranche de jambon avec le fromage puis saupoudrer le baies roses et de ciboulette.
4. disposer quelques bandes de concombre par dessus en appuyant pour les faire adhérer au fromage
5. couper les tranches de jambon en 2 dans le sens de la longueur
6. rouler chaque partie pour former un petit wrap et faire tenir à l'aide d'un cure-dent en bois

Cette recette conviendra parfaitement pour une petite entrée, une collation, au petit déjeuner ou à l'apéritif. Elle allie fraîcheur, moelleux et croquant à la fois.

Jean Caby a dit : *Bon Appétit!* 

Retrouvez d'autres idées recettes sur jeancaby.com