

Brochettes de jambon au Comté

Préparation : 15 min.

Pour 4 personnes

Marinade : 30 min.

Cuisson : 10 min.

- 6 tranches de jambon blanc fumé
- 300 g de Comté
- 2 cuillères à café de miel

- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- Sel et poivre
- 12 piques en bois

Préchauffer le four à 210°C (th. 7). Mélanger la sauce soja et le miel.

Couper les tranches de jambon en 2. Couper le Comté en bâtonnets de 1,5 cm de largeur et 8 cm de longueur. Enrouler chaque demi-tranche de jambon autour de chaque bâtonnet de Comté et enfiler un pique en bois au milieu de chaque bâtonnet. Badigeonner les brochettes avec le mélange miel/sauce soja et laisser mariner 30 minutes dans un plat allant au four.

Saler, poivrer et enfourner pour 10 minutes, en tournant les brochettes à mi-cuisson. Servir très chaud.

Bon appétit.