



Coupez la poire en quartiers, épluchez-les puis coupez-les en fines lamelles.

Lavez et essorez la roquette.

Prenez une tranche de bresaola et mettez par-dessus quelques feuilles de roquette et une lamelle de poire. Roulez la tranche de bresaola et maintenez-la par un pic en bois. Renouvelez cette opération pour toutes les tranches et disposez sur un plat de service.



Choisissez bien votre poire ! Prenez de préférence une comice, à maturité (elle doit être souple autour du pédoncule), avec une robe bien lisse et sans trace de choc ni de meurtrissure.

!

Ingrédients pour 6 pers. :

1 vingtaine de tranches de bresaola  
1 poire  
Quelques poignées de roquette  
1 quinzaine de pics en bois

**Variantes :**

Vous pouvez remplacer la bresaola par de la viande des grisons.

