

# Petites poches de jambon **d'Ardennes**, remplis de figues sèches



1

minute

---

Un apéritif au goût très fin qui associe le jambon aux figues séchées et au fromage de chèvre. Tout ce dont vous avez besoin pour un buffet festif mais aussi pour une réunion amicale plus décontractée.

## Ingrédients (pour 25 pièces)

400 g jambon en tranches

200 g figues sèches

150 g fromage de chèvre

1 bouquet de feuilles de roquette

## Préparation

1. Coupez chaque tranche de jambon en 2 ou 3 bandes.

Coupez les figues au milieu et étalez 1 c.àc. de fromage sur le côté coupé de chaque figue.

2. Placez chaque morceau de figue au centre d'une bande de jambon et faites des pochettes.

3. Posez les feuilles de roquette sur un plateau, placez les pochettes et servez.