

# Roulés de jambon de Parme aux pommes



**POUR** 16 canapés  
**PRÉPARATION** : 15 min

60 g de salade roquette

Le jus d'1 citron

1 pomme coupée en

16 quartiers

16 tranches de jambon  
de Parme

1 cc d'huile d'olive

1 Versez la moitié du jus de citron sur la salade roquette. Mélangez les quartiers de

pomme avec l'autre moitié.

Étalez les tranches de jambon sur une planche et déposez quelques feuilles de roquette et un quartier de pomme sur chaque.

2 Enroulez les tranches de jambon autour des quartiers de pomme, arrosez d'huile d'olive et poivrez.