

## **Bouchées à la viande séchée du Valais IGP** **Et au fromage de chèvre de Grimisuat**



### **Ingrédients pour 10 personnes**

- 2 fromages frais de chèvre de Grimisuat
- ½ livre de Pain de seigle valaisan AOC
- 150 gr de Viande séchée du Valais IGP, finement tranchée
- 50 gr de beurre
- 1 dl d'huile d'olive extra vierge
- Le jus d'un citron
- 50 gr de cerfeuil frais hâché
- 50 gr de persil plat italien hâché
- Thym
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

### **Préparation**

- Ecraser délicatement le fromage de chèvre avec une fourchette
- Y ajouter de la fleur de sel, l'huile d'olive et du poivre – Mélanger
- Dans un autre récipient, mélanger le beurre avec le cerfeuil, le persil, le thym, de la fleur de sel, du poivre et le jus de citron
- Prendre une cuillère à thé du mélange à base de fromage de chèvre
- L'étaler sur une tranche de viande séchée du Valais que l'on prendra soin d'enrouler ensuite à moitié
- Recouvrir les tranches de pain de seigle valaisan d'un peu de beurre assaisonné
- Y déposer les demi-rouleaux de Viande séchée du Valais tartinés au fromage de chèvre

Et voilà ..... Un régal pour l'apéro

Source : Jacques Bovier, Restaurant La Sitterie, Sion – [www.lasitterie.ch](http://www.lasitterie.ch)