

## Nems de saumon fumé, jambon cru à l'endive sauté au balsamique



Entrée **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Servez avec un peu de roquette.*

Recette proposée par : Anne-Marie Fourny

### Ingrédients

- 2 feuilles de brick
- saumon fumé
- 4 tranches de jambon italien
- 1 endive
- beurre
- huile d'olive
- 5 cl de vinaigre balsamique
- poivre

### Préparation

- 1 Faites sauter l'endive préalablement émincée dans du beurre. Assaisonnez de poivre.
- 2 Lorsque l'émincé d'endive est bien fondant, ajoutez le vinaigre balsamique et laissez réduire à feu doux 3 minutes.
- 3 Préchauffez le four à 200°C.
- 4 Placez sur chaque feuille de brick (humidifiée), une tranche de saumon fumé et une de jambon cru.
- 5 Ensuite, déposez un peu d'endive, puis roulez le tout délicatement comme un nem.
- 6 Badigeonnez une poêle avec un peu d'huile d'olive et saisissez les nems de chaque côté.
- 7 Grillez bien partout, l'opération ne doit durer que 2 minutes seulement.
- 8 Terminez la cuisson des nems au four chaud durant 10 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

