

Rouleaux de bûchette de chèvre au speck



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 5 mn

Repos : 24 h

5 minutes pour la préparer, 1 journée pour la laisser reposer : une recette qui va vous enchanter !

Ingrédients

- 150 g de bûchette fraîche
- 8 tranches de speck, très fines
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 cl d'huile de tournesol
- 2 cl de vinaigre de vin ou de xérès
- 4 pincées d'herbes fraîches (thym, romarin, marjolaine, estragon...)
- 1 tomate séchée
- 0,5 cc de poivre de sichuan
- sel, poivre

Préparation

- 1 Coupez la bûchette en 16 rondelles, puis enroulez chacune d'elles dans une tranche de speck pour obtenir un petit rouleau.
- 2 Déposez-les dans un bocal en verre.
- 3 Mélangez les huiles et le vinaigre de vin. Versez le tout sur les rouleaux avec les aromates.
- 4 Laissez mariner au réfrigérateur pendant 24 heures.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

