

## 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](http://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

