



## CIGARES DE SAUCISSON SEC, GARNIS DE FROMAGE FRAIS AUX HERBES

Pour 6 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 0 min.

### Ingrédients :

- 24 tranches de Saucisson sec pré tranché ISLA DELICE (soit 2 barquettes et demi)
- 75 g de fromage frais
- 1 gousse d'ail
- 6 brins de basilic
- Sel et Poivre
- 24 cure-dents

### Préparation :

- Pelez la gousse d'ail et dégermez-la.
  - Lavez le basilic, séchez-le, effeuillez-le.
  - Passez l'ail et le basilic au mixeur.
  - Dans un plat creux, mélangez le fromage frais, l'ail et le basilic, à la fourchette. Salez et poivrez selon votre goût.
  - Garnissez chacune des tranches de Saucisson Sec ISLA DELICE de préparation
  - Donnez à vos tranches de saucissons une forme de rouleau, et maintenez-les ainsi en piquant les bords à l'aide des cure-dents.
  - Présentez vos cigares sur une assiette et dégustez entre amis.