

Jambon de Parme et figes

Pour 8 personnes :

- 16 fines tranches de jambon de Parme
- 16 figes violettes
- 2 CS de vinaigre balsamique
- 4 CS de Porto rouge
- poivre



Coupez les figes en quartiers au centre d'un plat.

Dans un bol, mélangez le vinaigre et le porto.

Poivrez.

Versez sur les figes.

Au dernier moment, entourez des tranches de jambon.

Servez à température ambiante.