

Roulade de prosciutto, dattes et merguez, concassé de tomates au basilic |

Recette pour 4 portions



Description

Un roulé grillé savoureux de prosciutto, dattes et merguez. Le tout servi avec un concassé de tomates italiennes au basilic frais.

L'astuce du chef

La merguez peut être remplacée par la variété de saucisse de votre choix!

Ingrédients

Roulade

- 8 Tranche(s) Prosciutto
- 4 Unité(s) Saucisse merguez
- 12 Unité(s) Dattes
- Sel et poivre

Concassé

- 300 Gr Tomates italiennes
- 2 Gousse(s) Ail
- 30 Ml Huile d'olive
- 8 Feuille(s) Basilic
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **400 F°**

Mise en place

Nettoyez les tomates. Ciselez le basilic. Dénoyautez les dattes. Enlevez la chair de saucisse des boyaux.

Roulade

Sur votre plan de travail, posez 2 tranches de prosciutto à cheval l'une sur l'autre. Déposez 3 dattes. Étalez les dattes le plus finement possible et déposez un quart de la chair à merguez. Roulez le tout bien serré et terminez de rouler à l'aide de film alimentaire si nécessaire. Cuire 12 minutes à 400°F au four ou sur le barbecue pour un meilleur résultat!

Concassé

Tranchez les tomates sur 1 cm d'épaisseur et étalez-les sur une plaque. Parsemez d'ail haché, sel et poivre. Cuire au four pendant 1 heure à 350°F. Ajoutez le basilic à la sortie du four et mixez le tout au pied mélangeur.

Dressage

Dans un bol, déposez une généreuse cuillère de concassé de tomate. Placez le rouleau de prosciutto sur le dessus et terminez avec quelques pousses de basilic.

Bon appétit!