# Bâtonnets de 8 Blumen enveloppés de jambon de la Forêt-Noire

## Informations

Personnes : **4**
Préparation : **10 min.**
Cuisson : **5-10 min.**

## Ingrédients

- 500 g de 8 Blumen
- 250 g de jambon de la Forêt-Noire (en tranches)

## Étapes de la préparation

1. Coupez le fromage en bâtonnets de 1 cm de large et environ 7 cm de long.
2. Enveloppez les bâtonnets de jambon de la Forêt-Noire et faites-les dorer de tous les côtés sur le grill.
3. Idéal pour une entrée, un apéro ou pour conclure une soirée réussie.

? **Astuce :** Vous pouvez également enrouler vos bâtonnets de jambon cuit ou du jambon de Parme.