**Rome, les mini bouchées**

****

**- Tranches de salami  
- Ricotta  
- Chèvre frais  
- Ciboulette ou persil ciselé  
- Tranches de pain de mie  
- Poivre du moulin**

Écraser la Ricotta avec le chèvre frais (doser les proportions suivant le goût).  
Bien mélanger et poivrer.  
Tailler le pain de mie à la dimension des tranches de salami.  
Tartiner les tranches de salami de la préparation au fromage et les superposer par 6 sur une tranche de pain de mie également tartinée de fromage.  
Rouler les bords dans la ciboulette ou le persil haché.  
Mettre au froid pour laisser durcir (c'est important pour pouvoir couper les parts).  
Avec un couteau bien affûté, couper les tranches.  
La recette disait en 4, j'ai préféré coupé en 6 pour obtenir des mini bouchées.