**Éventails d'ananas au jambon**



**- 1 ananas (Victoria de préférence)
- jambon cru en fines tranches
- Pastis
- poivre du moulin
- graines de Sésame**

Éplucher l'ananas et couper des triangles de 2 cm d'épaisseur environ.
Enlever le gras des tranches de jambon et couper des lanières.
Faire légèrement griller les graines de sésame à la poêle.
Mettre un fond de pastis dans une tasse et y tremper les triangles d'ananas. Les poivrer.
Entourer chaque triangle d'ananas d'une lanière de jambon et parsemer de graines de sésame.
Mettre au frais.