



## Rouleaux de bûchette au speck

Pour 16 rouleaux

Préparation : 5 mn  
Marinade : 24 h

150 g de bûchette fraîche  
8 tranches de speck, très fines  
5 cl d'huile d'olive  
10 cl d'huile de tournesol  
2 cl de vinaigre de vin blanc  
ou de xérès

4 pincées d'herbes fraîches (thym, romarin, marjolaine, estragon...)  
1 tomate séchée  
1/2 cuillerée à café de poivre de Sichuan  
sel, poivre

Coupez la bûchette en 16 rondelles. Enroulez chacune d'elles dans une tranche de speck, de façon à obtenir un petit rouleau. Déposez-les dans un bocal. Mélangez les huiles et le vinaigre de vin, et versez-les sur les rouleaux avec les aromates.

Laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 24 heures.

+

### L'astuce de Nathalie

Je conserve pour mes salades l'huile dans laquelle ont trempé les rouleaux de speck, car elle est délicieusement aromatisée.

?

### Comment faire si je ne trouve pas de speck ?

Si vous avez des difficultés à trouver du speck, remplacez-le par de la bresaola ou de la coppa. J'en trouve facilement au rayon charcuterie de ma grande surface. Il est impératif que les tranches soient très fines.

?

### Et avec d'autres fromages de chèvre ?

Remplacez la bûchette par du pélaridon pas sec, ou un palet frais, ou une barquette de rondelles de chèvre frais.



Voici une recette que vous achèterez à prix d'or chez votre traiteur italien. Mais, étant donné la simplicité et la satisfaction de la faire soi-même, je ne suis pas certaine que cela vaille la peine de dépenser ses petites économies pour si peu d'efforts.