

## Les ingrédients:

- 250g de torsette
- 250g de roquefort
- 150g de jambon de parme
- 10 olive verte
- 1 cuillère a soupe de pistache
- 10 cerneaux de noix (facultative)
- 1 cuillère a soupe de vinaigre
- 1 cuillère a soupe d huile
- sel
- poivre

## Comment faire:

1) Commencer à mettre dans une casserole une grande quantité d'eau saler laisser bouillir ajouter les torsettes et laisser cuire le temps indiqué sur le paquet. Couper en petit cube le roquefort et le mettre dans un saladier. Couper en lanière le jambon de parme et le mettre dans le récipient. Mettre les olives. Décortiquer les pistaches et les mettre dans le saladier. Laisser refroidir 10 min les torsettes et les rajouter avec tous les ingrédients. Assaisonner avec le vinaigre et l huile et laisser au frigo le temps que le tout refroidisse bon appétit.

**Cette recette vous a plu ?  
N'oubliez pas de laisser un  
commentaire et une note sur le site.  
Merci.**

*Simplement Cuisine*



Scannez ce QrCode et retrouvez la  
recette en ligne !