

# Roulade de prosciutto, dattes et merguez, concassé de tomates au basilic

Recette pour 4 personnes



## Description

Un roulé grillé savoureux de prosciutto, dattes et merguez. Le tout servi avec un concassé de tomates italiennes au basilic frais.

## L'astuce du chef

La merguez peut être remplacée par la variété de saucisse de votre choix!

## Ingrédients

### Roulade

- 8 Tranche(s) Prosciutto
- 4 Unité(s) Saucisse merguez
- 12 Unité(s) Dattes
- Sel et poivre

### Concassé

- 4 Unité(s) Tomates italiennes
- 2 Gousse(s) Ail
- 30 Ml Huile d'olive
- 8 Feuille(s) Basilic
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Mise en place

Nettoyez les tomates. Ciselez le basilic. Dénoyautez les dattes. Enlevez la chair de saucisse des boyaux.

### Roulade

Sur votre plan de travail, posez 2 tranches de prosciutto à cheval l'une sur l'autre. Déposez 3 dattes.

Étalez les dattes le plus finement possible et déposez un quart de la chair à merguez. Roulez le tout bien serré et terminez de rouler à l'aide de film alimentaire si nécessaire. Cuire 12 minutes à 400°F au four ou sur le barbecue pour un meilleur résultat!

### Concassé

Tranchez les tomates sur 1 cm d'épaisseur et étalez-les sur une plaque. Parsemez d'ail haché, sel et poivre. Cuire au four pendant 1 heure à 350°F. Ajoutez le basilic à la sortie du four et mixez le tout au pied mélangeur.

### Dressage

Dans un bol, déposez une généreuse cuillère de concassé de tomate. Placez le rouleau de prosciutto sur le dessus et terminez avec quelques pousses de basilic.

**Bon appétit!**