



INVOLTINI AU CHEVRE FRAIS ET ARTICHAUTS MARINES



mamina

involtini chèvre et artichauts

Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: sans

Pour 8 involtini:

4 tranches de jambon de Parme ou de speck

120 g de fromage de chèvre frais

1 bel artichaut mariné (appelé artichaut à la romaine)

Sel et poivre

Couper les tranches de jambon en 2 dans la hauteur. Dégraisser le un peu et si c'est du Parme le replier un peu sur lui même pour que la tranche fasse à peu près un rectangle.

Préparer le chèvre en le mélangeant à l'artichaut coupé en fines lamelles, saler et poivrer à votre convenance.

Poser un càs de fromage sur l'extrémité du jambon et le rouler pour façonner un cylindre assez régulier. Poser la soudure en dessous pour qu'il tienne bien fermé.

Réserver au froid et servir sur un lit de salade.