

## Roulé saveur du Sud



### Ingrédients :

#### Omelette :

- 250 g de blanc de poireaux
- 250 g de trio de poivrons ou rouges
- 5 œufs
- Poivre du moulin
- Sel de Guérande

#### Garniture :

- 1 fromage de chèvre type Petit Billy®
- QS de piment d'Espelette
- 5 à 6 tranches de jambon de pays
- Poivre du moulin
- Sel de Guérande

Émincer le poireau et les poivrons. Faire suer avec un peu d'huile d'olive pour évaporer le plus d'eau possible. Étaler dans le tapis Flexipat® 2 cm. Assaisonner et battre les œufs. Verser sur les légumes.

Cuire au four préchauffé à 180°C/200°C environ 20 à 25 min, les bords se décollent.

Pendant ce temps, détendre le fromage de chèvre au fouet pour le rendre crémeux. Ajouter le piment d'Espelette, le sel et le poivre.

À la sortie du four, poser la toile Silpat® sur l'omelette, retourner 2 fois pour avoir la face lisse en présentation.

Tartiner avec le fromage manié. Poser les tranches de jambon de pays. Rouler à l'aide de la toile Silpat®.

Placer au réfrigérateur au moins 2h00. Le fromage se raffermira et servira de « colle ».

Au moment de servir, couper les entames et faire des tranches plus ou moins épaisses selon le type de dégustation souhaitée : entrée, apéritif...

