

Avec Sandrine, en cuisine cette semaine,
une recette du **groupe rouge** :

Les roulés au jambon

Il te faut :



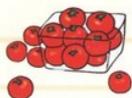
4 tranches
de jambon blanc,



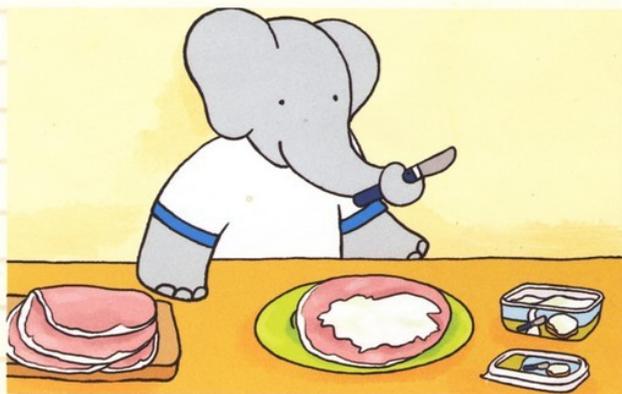
une boîte
de fromage frais
(type Saint-Moret),



5 branches
de ciboulette,



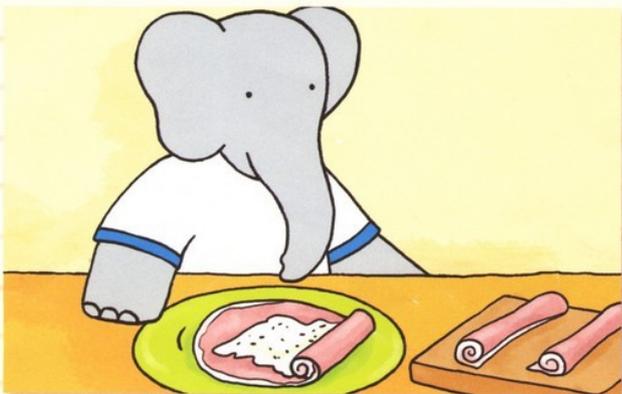
20 tomates
cerises.



1- Recouvre chaque tranche de jambon
avec le fromage frais, comme une tartine.



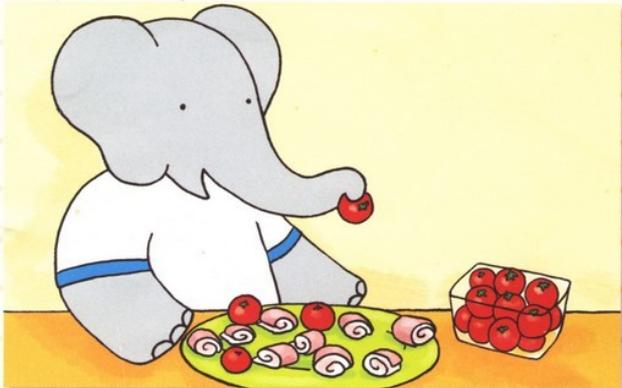
2- Parsème le fromage frais de ciboulette
finement coupée aux ciseaux.



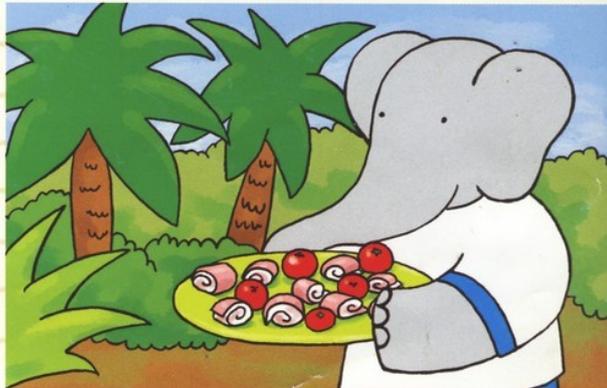
3- Roule les tranches de jambon
le plus serré possible.



4- Coupe les tranches de jambon
en rondelles d'un centimètre environ.



5- Présente sur une assiette avec des tomates cerises.



6- Il n'y a plus qu'à servir bien frais,
sur la table du jardin !