

## **Petits roulés**

*au jambon et fromage ail et fines herbes*



Pour 36 roulés

Préparation : 30 minutes

- 6 grandes tranches de pain de mie
- 2 tranches de jambon
- 150 g de Saint-Morêt ou un autre fromage frais
- 1 gousse d'ail
- 10 brins de ciboulette
- Quelques brins de persil
- Poivre

Préparez le fromage ail et fines herbes : Commencez par mixer la ciboulette, le persil et l'ail. Puis ajoutez le Saint-Morêt et mixez de nouveau pour obtenir une crème homogène, poivrez.

Coupez chaque tranche de jambon en 3 parties.

Aplatissez une tranche de pain de mie à l'aide du rouleau à pâtisserie. *Cette étape permet d'avoir une tranche dense et fine qui facilitera le roulage.*

Étalez le fromage ail et fines herbes sur toute la surface du pain de mie.

Disposez une portion de jambon.

Roulez en serrant bien.

Vous pouvez les couper en tranches immédiatement ou les emballer dans du film alimentaire bien serrés et les réserver au réfrigérateur pour les couper plus tard. *Ce dernier procédé est parfait surtout quand vous utilisez des préparations un peu molles.*

Réservez vos petits roulés tranchés dans une boîte hermétique et au réfrigérateur.

Vous pouvez agrémenter ces petits roulés en les roulant dans des petites graines de pavot, graines de sésame ciboulette ciselée finement. Pour les faire adhérer, il suffit de badigeonner de beurre ou de crème à l'aide d'un pinceau.

Présentez vos petits roulés avec des petits pics.