

MINI ROULEAUX DE JAMBON FROMAGE ET EPICES



INGREDIENTS :

- 150 gr Le moulé du fromager de ST Mâret à la fleur de sel
- 150 gr La motte fraîche de tartare ail et fines herbes
- 6 tranches de Jambon sans couenne
- Ciboulette
- Curry tradition de Ducros sélection
- Tapenade noire

PREPARATION :

Version 1 :

- Tartinez une couche d'environ ½ cm de fromage frais ail et fines herbes sur une tranche de jambon.
- Disposer des brins de ciboulette espacés dans la longueur.
- Roulez la tranche. Faire un rouleau dans un film en serrant pour bien former le rouleau. Faire deux rouleaux de jambon.

Version 2 :

- Tartinez une couche d'environ ½ cm de fromage à la fleur de sel sur une tranche de jambon.
- Disposer un filet de curry au centre de la tranche dans la longueur.
- Roulez les tranches. Faire un rouleau dans un film en serrant pour bien former le rouleau. Faire deux rouleaux de jambon.

Version 3 :

- Tartinez une couche d'environ ½ cm de fromage à la fleur de sel sur une tranche de jambon.
- Disposer un filet de tapenade noire au centre de la tranche dans la longueur.
- Roulez les tranches. Faire un rouleau dans un film en serrant pour bien former le rouleau. Faire deux rouleaux de jambon.

DRESSAGE :

- Réserver les rouleaux au frais jusqu'au moment de servir.
- Couper des rondelles d'environ 1 cm de large.
- Maintenir les rouleaux fermés avec des petits pics en bois.
- Présenter les rouleaux sur un joli plat.

