

ROULADE DE JAMBON AU BEAUFORT

Pour 6 personnes

Ingrédients :

150g de jambon cru de Savoie en fines tranches

125g de Beaufort

1 bottillon de ciboulette

Poivre

Préparation :

☞ Retirez la croûte du Beaufort et râpez-le au travers d'une râpe à gros trous. Ciselez la ciboulette.

☞ Sur du film alimentaire, étalez les tranches de jambon côte à côte en faisant se chevaucher leur grande longueur. Répartissez dessus le Beaufort en l'écrasant pour amalgamer les râpures. Saupoudrez de ciboulette et de poivre. Roulez le jambon sur lui-même bien serré. Entreposez au frais pour 40 minutes.

☞ Otez le film alimentaire et coupez la roulade en tranches. Déposez-en 2 sur chaque assiette et accompagnez-les d'une salade croquante.

Le plus : en apéritif, disposez-les sur du pain grillé.



www.cooperative-de-beaufort.com