

Les roulés au jambon

Ingrédients :

- 2 tranches de jambon
- 150g de fromage type Boursin
- quelques piques

Préparation :

Poser les tranches de jambon sur un plan de travail. Etaler sur toute la surface des tranches le fromage.

Rouler les tranches dans le sens de la longueur (pour que les roulés ne soient pas trop épais) de manière à avoir 2 "rouleaux" de jambon.

Emballer les rouleaux dans du film plastique et placer au réfrigérateur (au moins un quart d'heure) pour que les roulés se tiennent.

Avant de servir, déballer les rouleaux et couper des tranches d'environ 1,5 cm de largeur.

Faire tenir les roulés avec des piques.