

Roulés jambon-chèvre

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 sachet de mélange de fruits secs
- 200g de fromage de chèvre frais
- 8 tranches de jambon sec
- Ciboulette
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Dans un récipient écraser le fromage frais à la fourchette, ajouter les fruits secs et la ciboulette ciselée. Saler, poivrer et bien mélanger.

Etape 2

Étaler les tranches de jambon, les couper au centre dans la longueur puis déposer une cuillère du mélange fromage/fruits secs à l'extrémité de la tranche. Le rouler en serrant.

Etape 3

Les enrouler d'un brin de ciboulette puis les placer au frais jusqu'au moment de servir.