

Rouleaux de jambon farcis

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 6 tranches de jambon blanc sans couenne
- 1 gousse d’ail
- 1 botte de ciboulette
- 500 g de fromage frais nature (type Philadelphia®)
- 1 pincée de sel fin
- 1 cuil. à c. de poivre moulu
- 1 pincée de cumin moulu
- 1 cuil. à s. de baies rouges

La **recette**

Etape 1

Pelez la gousse d’ail. Hachez finement la ciboulette et la gousse d’ail.

Etape 2

Dans un bol, mélangez le fromage frais avec la préparation précédente à l’aide d’une maryse (spatule souple). Ajoutez le sel, le poivre, le cumin et les baies rouges.

Etape 3

Étalez les tranches de jambon et tartinez-les du mélange à base de fromage frais. Roulez les tranches de jambon sur elles-mêmes, puis coupez-les en tronçons de 1 cm d’épaisseur. Maintenez-les à l’aide de piques en bois. Conservez les rouleaux au frais sous un linge jusqu’au moment de servir.

Etape 4

Vous pouvez réaliser la même recette avec du jambon fumé ou du saumon fumé.