



Rouleaux de jambon cru avec fromage bleu et pomme marinée.



Plat principal



20 min.



4



INGRÉDIENTS:

- 8 tranches de jambon cru
- 8 tranches de fromage Pas de Bleu
- 100 gr de roquette
- 4 tranches de pain noir (seigle - levain)

Pour la pomme marinée:

- 2 pommes
- 2 dl de vinaigre de pomme BELBERRY
- Poivre noir

PRÉPARATION:

- Coupez les pommes en julienne et mélangez-les avec le vinaigre de pomme. Poivrer et laisser mariner pendant 10 minutes.
- Disposez le jambon cru avec dessus le fromage Pas de Bleu, coupez dans le sens de la longueur et disposez quelques pommes marinées sur chaque tranche. Enrouler cet morceau.

PRÉSENTATION:

- Présentez la roquette avec le reste de la pomme.
Placez les rouleaux au jambon dessus et servi avec le pain noir.