

Roulé de jambon au fromage frais :

Choisir du jambon cru coupé très fin.

Couper délicatement les tranches de jambon en 4, dans le sens de la longueur puis dans celui de la largeur.

Préparer le fromage frais.

Prendre le fromage frais (brousse, chèvre frais ou brebis), l'écraser à la fourchette et incorporer la moutarde, les épices et herbes aromatiques choisis.

Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre du moulin.

Poser le fromage frais sur le jambon puis le rouler pour former des petits boudins.

Faire tenir avec un cure-dent et mettre au frais au moins une heure avant de servir