

Roulé de jambon ou de saumon au carré frais et fines herbes

Temps de préparation : 15 min – Temps de réfrigération : 1 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 fines tranches de jambon ou saumon fumé de Paris
- 4 fromages type Carré frais 0%
- 1 cuil. à soupe de curry en poudre
- 8 branches de persil plat
- 4 brins de ciboulette
- Poivre du moulin

Etapas de préparations :

- 1) Effeuillez et ciselez le persil, hachez la ciboulette.
- 2) Mettez-les dans un bol avec 2 carrés frais et quelques tours de moulin à poivre. Dans un autre bol, mettez les autres carrés avec le curry.
- 3) Travaillez les préparations à la fourchette jusqu'à ce qu'elles soient homogènes. Posez deux tranches de jambon ou saumon fumé sur le plan de travail, en les faisant se chevaucher pour former une grande tranche.
- 4) Placez la préparation aux herbes au centre sur toute la longueur (un peu comme un boudin), puis roulez le jambon en cigare.
- 5) Procédez de même avec le reste du jambon et le fromage au curry. Emballez les "cigares" dans du film plastique et mettez au moins 1 h au frais pour les raffermir.
- 6) Déballez et coupez-les en rondelles épaisses (à l'aide d'un couteau électrique, c'est plus facile). Servez en apéritif ou en entrée avec une salade de mesclun.

