

Mangez du porc : les recettes de Nini. Roulés de jambon aux brocolis

écrit par Christine Tasin | 11 mai 2013



Roulés de jambon aux brocolis

- Belles grandes tranches de jambon maigre au torchon
- Brocoli cuit et coupé en dés
- Gruyère râpé
- Crème 15%
- Échalotes hâchées
- Huile d'olive

Je ne mets pas de sel car le jambon et le gruyère sont très salés.

- Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive
- Ajouter les dés de brocoli, la crème et le gruyère.

Cuire en remuant jusqu'à onctuosité.

– Avec une cuillère mettre les brocolis sur les tranches de jambon et réserver la sauce crémeuse pour plus tard.

– Rouler les tranches et les maintenir avec de gros cure-dents

– Les placer dans un plat allant au four et les naper avec le reste de la sauce crémeuse.

– Parsemer généreusement de gruyère râpé et mettre au four quelques minutes à force BROIL pour faire dorer.

Servir avec des carottes et choux de bruxelles au beurre

Bon appétit

Nini