



Roulé de jambon à la tomate

Préparation 15 mn – réfrigération 30 mn

Pour 4 personnes, il vous faut : 4 tranches de jambon – 4 tomates grappes – 4 cornichons – persil et ciboulette – 4 CS de mayonnaise (en pot) – 4 CS de crème fraîche – jus de citron – feuilles de laitue – sel et poivre.

1 – Etaler les tranches de jambon sur un plan travail.

Ebouillanter les tomates, les peler et les couper en petits dés, les mettre dans un bol.

2 – Détailler les cornichons en rondelles, les ajouter dans le bol avec le persil et la ciboulette hachés. Mélanger. Incorporer la mayonnaise et remuer à nouveau.

3 – Farcir chaque tranche de jambon de cette préparation et enrouler.

4 – Dans un grand bol, mélanger la crème fraîche et le jus de citron, saler et poivrer.

5 – Disposer sur le plat de service de la chiffonnade de laitue, arroser avec la préparation ci-dessus (3) et disposer les rouleaux de jambon dessus.

Servir bien frais.

Bon appétit