

Roulé de jambon à la tomate

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

Ingédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 tranches de jambon
- ✓ 80 g de riz
- ✓ 1 pot de sauce tomate
- ✓ 4 à 5 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
- ✓ 160 g d'emmental râpé

Préparation :

Recettes de Caline

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faire cuire le riz comme indiqué sur le paquet

Mélangez la sauce tomate et la crème dans une casserole,
ajoutez le riz cuit et 100 g d'emmental râpé.

Dans un plat à gratin, placez une tranche de jambon, la garnir de riz
à la tomate puis roulez le jambon et le refermer avec un cure-dent.

Recommencez l'opération pour les autres tranches.

Versez le surplus de riz dans le plat entre les tranches de jambons.

Parsemez d'emmental râpé

Enfournez pour 20 min à 30 min à 180°C (Th.6),
il faut que l'emmental soit doré

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!