

# Rouleaux de jambon à l'écrasée de pommes de terre

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 15 min / **Cuisson :** 18 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 4 tranches de Jambon
- ✓ 500 g de pommes de terre
  - ✓ 1 oignon
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille
- ✓ 100 g d'emmental râpé
- ✓ 100 g de petits pois
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive

## Préparation : *Recettes de Caline*

Blanchir les petits pois dans une eau bouillante salé pendant 5 à 6 min

Hachez l'oignon.

Faites-le revenir dans une poêle avec l'huile.

Ajoutez les petits pois et mélangez.

Epluchez, coupez et cuire les pommes de terre pendant  
25 min dans l'eau bouillante.

Ecrasez-les, ajoutez les légumes poêlés, le cube de bouillon de volaille émiettés,  
l'emmental râpé  
(gardez en un peu pour déposer sur les petits rouleaux)  
et bien mélangez.

Farcissez-en les rouleaux de jambon et roulez-les.

Déposez dans un plat à gratin, déposez le reste d'emmental râpé par dessus  
et faites chauffer 3 minutes à 900 W au four à micro-ondes.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**