

Rouleaux de jambon de montagne à la crème de raclette

pour 4 personnes

- 8 fines tranches de jambon sec
- 100g de fromage à raclette
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- une pointe de couteau de moutarde
- du poivre.



■ Dans une casserole, faites fondre à feu doux le fromage avec la crème fraîche en remuant. Une fois l'ensemble bien homogène, ôtez du feu, ajoutez la moutarde, poivrez, et mélangez.

■ Étalez les tranches de jambon, et tartinez-les de crème de raclette. Roulez les tranches de jambon, et laissez refroidir à température ambiante. Coupez les rouleaux en 2, et réservez au réfrigérateur.

■ *A déguster en amuse gueule avec un verre de rouge du Jura.*

Vous pouvez remplacer le jambon par de la viande des grisons.

Conseils

Sortez les rouleaux au moins 30 minutes avant dégustation.