Rouleaux de jambon cru aux amandes, aux herbes et chèvre frais

Préparation 20 mn

Réfrigération 2h

Pas de cuisson

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 tranches de jambon de pays

50 g de crème fraîche

200 g de chèvre frais

100 g d'amandes mondées grossièrement hachées

5 cl d'huile d'olive

1 gousse d'ail

1 oeuf dur

6 petits oignons nouveaux

1 c à s de chacune des herbes ciselées: persil, ciboulette, menthe, basilic

8 brins de ciboulette

Hacher l'ail épluché très finement. Emincer très finement les oignons frais. Râper l'oeuf dur.

Mélanger à la fourchette le chèvre frais avec l'oeuf, la crème, les herbes, les oignons, l'ail, les amandes (je préfère mettre 50 g d'amandes en poudre et 50 g d'amandes concassées), sel et poivre;

Etaler les tranche de jambon sur le plan de travail et répartir la farce avec une cuillère à soupe. Rouler le jambon et lier chaque rouleau avec un brin de ciboulette.

Mettre au frigo 2 h.

Juste avant de servir arroser les rouleaux avec un peu d'huile d'olive.

S'il vous reste de la farce vous pouvez comme sur la photo en farcir des tomates cocktail.

Vous pouvez accompagner d'une salade et d'un bon pain au levain.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>