

Roulades de Jambon Cru aux Poireaux et Fromage de Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 minutes

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	4-5
- EAU	un fond
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- JAMBON CRU	12-14 tranches
- CRÈME FRAÎCHE	175 ml
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	150g frais
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	1/2 bûche
- THYM	un peu
- AIL EN POWDRE	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez en tronçons de 5-6 cm les poireaux.
- Faites-les revenir doucement dans du beurre. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'eau. Laissez cuire à couvert en remuant de temps en temps.
- Lorsque les poireaux sont tendres, augmentez le feu et saupoudrez de sucre afin de les caraméliser légèrement. Réservez.
- Dans un caquelon, faites chauffer la crème avec sel, poivre, l'ail et le thym. Intégrez-y le chèvre frais au fouet et laissez épaissir.
- Versez cette sauce dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Formez les petites roulades (4-5 cm) avec les poireaux et le jambon. Déposez les roulades dressées dans la sauce du plat à gratin.
- Coupez quelques dés de bûche de chèvre et déposez-les sur chacune des roulades.
- Enfournez 12-15 minutes jusqu'à coloration.
- Servez les roulades dès la sortie du four, nappées de sauce crème au chèvre.

Remarque:

Accompagnez d'une purée de pommes de terre.