

Roulades de Haricots Verts au Jambon Cru, Sauce Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| <i>- Haricots Verts</i> | <i>500g</i> |
| <i>- Jambon Cru</i> | <i>10 tranches</i> |
| <i>- Gorgonzola</i> | <i>200g</i> |
| <i>- Crème Fraîche</i> | <i>250 ml</i> |
| <i>- Pistaches</i> | <i>qq. concassées</i> |
| <i>- Parmesan Râpé</i> | |
| <i>- Sel</i> | |
| <i>- Poivre</i> | |



Recette:

- Equeutez les haricots.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, faites chauffer la crème fraîche dans un caquelon. Ajoutez le gorgonzola coupé en dés. Laissez fondre doucement le fromage en fouettant de temps en temps. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Déposez quelques haricots sur une tranche de jambon cru. Poivrez. Formez ensuite les roulades et déposez-les dans un plat à gratin huilé.
- Arrosez enfin avec la sauce au gorgonzola et saupoudrez de parmesan et de pistaches concassées.
- Enfournez pour 15 – 20 minutes.
- Servez sans attendre.