

ROULADE DE JAMBON GANDA AUX LÉGUMES MARINÉS, HUILE & BASILIC

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 min

Repos au frigo : 2 heures

Ingédients:

- JAMBON CRU	4 (type ganda)
- CAROTTE(S)	1
- POIREAUX ENTIERS	½
- BASILIC	10 feuilles
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- VINAIGRE BALSAMIQUE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- ROQUETTE (SALADE)	qq feuilles
- PARMESAN EN COPEAUX	

Recette:

- Faites une julienne avec la carotte et le poireau (très fin), assaisonnez de sel, de poivre, de vinaigre balsamique et d'huile d'olive.
- Etendez un papier film sur le table de travail et posez-y les tranches de jambon.
- Posez le mélange de carottes/poireaux sur le jambon, serrez bien et roulez le tout en forme de petit boudin. Laissez reposer au frigo (au moins 2 heures).
- Dans une saucière, mixez les feuilles de basilic avec l'huile d'olive.
- Enlevez le papier film délicatement et coupez des tronçons de roulades de jambon (3 à 4 cm).
- Posez-les sur une assiette et garnissez celle-ci d'un peu de roquette, de copeaux de parmesan et de quelques gouttes d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.
- Terminez par un peu d'huile au basilic et un tour de moulin à poivre.