

Roulades de Bananes au Jambon et au Curry

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BANANE(S)	2
- JAMBON CUIT	4 tranches
- MOUTARDE	2 c à café
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- BEURRE	30g
- FARINE	30g
- LAIT	300 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- CURRY	2-3 c à café
- AMANDES EFFILÉES	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et faites revenir doucement les bananes dans du beurre chaud sur toutes les faces. Saupoudrez-les de curry. Réservez.
- Nappez les faces intérieures des tranches de jambon avec $\frac{1}{2}$ c à café de moutarde. Ajoutez une peu de gruyère râpé puis $\frac{1}{2}$ banane au curry coupée dans le sens de la longueur. Roulez le jambon autour de celle-ci puis déposez dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez alors une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez puis ajoutez un peu de muscade et le reste du curry. Fouettez puis versez-la sur les roulades.
- Ajoutez encore un peu de gruyère sur le sommet ainsi que les amandes effilées.
- Enfourez pour 15 à 20 minutes.
- Servez les roulades nappées de sauce curry.

Remarque:

Accompagnez de purée de pommes de terre.