

Roulades de Jambon et Courgettes Grillées, Gratinées au Morbier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- Courgettes	3 belles
- Ail en Poudre	
- Jambon Cuit	8-10 tranches
- Fromage "Ricotta"	un peu
- Beurre de Cuisson	30g
- Farine	30g
- Lait	300 ml
- Morbier	150g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Lavez les courgettes et coupez-les en fines lamelles dans le sens de la longueur, à l'aide d'une mandoline.
- Épongez soigneusement les courgettes avec du papier absorbant.
- Faites griller rapidement ces lamelles de courgettes dans une poêle chaude avec un peu d'huile. Assaisonnez d'un peu d'ail semoule et poivre, puis réservez-les.
- Coupez le jambon en lanières de ± la largeur des courgettes grillées.
- Déposez une lanière de jambon sur chacune des courgettes grillées, nappez ensuite avec un peu de ricotta et roulez-les délicatement. Déposez les roulades dans un grand plat à gratin préalablement huilé. Salez et poivrez généreusement.
- Confectionnez ensuite une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de sel et poivre. Versez-la sur les roulades.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Râpez le morbier et répartissez-le sur la béchamel.
- Enfournez pour 15 à 18 minutes jusqu'à obtention d'un beau gratin.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte