

Roulade de Jambon Cru à la Poire, aux Noix et au Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- JAMBON CRU "FORÊT NOIRE"	8 tranches
- GORGONZOLA	50g
- ROQUETTE (SALADE)	
- POIRE(S)	1
- CERNEAU(X) DE NOIX	3-4
- CRÈME BALSAMIQUE	quelques gouttes

Recette:

- Détachez les tranches de jambon délicatement. Coupez-les en deux.
- Pelez la poire puis détaillez-la en fines lamelles.
- Déposez 2-3 feuilles de roquettes sur le bord du jambon, surmontez de 2 lamelles de poire puis d'un bâtonnet de gorgonzola. Déposez alors 3 gouttes de crème balsamique et enfin 1 ou 2 feuilles de roquette.
- Roulez délicatement le jambon autour du mélange fromage-fruit-salade pour former un bâtonnet.
- Réservez au frais.

