

Roulés apéritifs au jambon blanc, à la ricotta et au pesto par Les Pépites de Noisette



INGRÉDIENTS

- ✓ 2-3 tranches de jambon blanc Madrangé
- ✓ 200 g de Ricotta
- ✓ 3 cuillères à soupe de pesto
- ✓ Quelques pousses de roquette

LE PRODUIT PHARE



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	🕒 10 min	🔥 0 min	👤 X 4

PRÉPARATION

Étape 1 Tartinez les tranches de jambon avec la Ricotta.

Étape 2 Ajoutez le pesto et quelques pousses de roquette (optionnel : vous pouvez aussi simplement servir la roquette à côté, car il est possible que vous ayez du mal à découper vos petits roulés avec la roquette).

Étape 3 Roulez fermement le jambon sur lui-même et coupez en petits tronçons.

Étape 4 Dégustez bien frais à l'apéro !

ASTUCES DU CHEF

Cette recette peut également faire office de sandwich : pour farcir un pain baguette ou alors sur le même principe que les wraps, achetez des galettes de blé et procédez de même que pour la recette. Idéal pour vos sorties pique-nique.

Afin de vous aider à découper les rouleaux de jambon de manière propre et régulière, placez les rouleaux 15 minutes au congélateur avant de couper les tronçons.