

Roulé de jambon aux légumes du soleil

Courgettes, chèvre frais et pignons de pin

Ingédients



- ✓ 4 tranches de « Recette au jambon & légumes du soleil » Ô P'tits Légumes Madrange
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 courgette
- ✓ 5 g de pignons de pin
- ✓ 80 g de fromage de chèvre frais
- ✓ Quelques brins de ciboulette

Accompagnement tagliatelles :

- ✓ 200 g de tagliatelles
- ✓ 5 feuilles de basilic
- ✓ 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge
- ✓ Sel, poivre



1



10 min



25 min



4

Préparation

Laver et épépiner les poivrons. Émincer finement l'oignon et les poivrons. Couper la courgette en bâtonnets.

Étape 1

Faire revenir l'oignon à l'huile d'olive pendant 5 min à feu doux, puis ajouter les poivrons. Laisser compoter pendant 10 min, ajouter les courgettes et prolonger la cuisson pendant 10 min.

Étape 2

Ciseler le basilic frais, mélanger aux légumes avec les pignons de pin, puis assaisonner de sel et de poivre. Garnir chaque tranche de jambon avec les légumes cuits puis quelques morceaux de fromage de chèvre frais. Rouler le jambon en biais afin d'obtenir une sorte de cornet. Vous pouvez aussi serrer vos cornets à l'aide de brins de ciboulette.

Étape 3

Faire cuire les tagliatelles pendant 6 minutes (en fonction des recommandations du fabricant) dans un bouillon de légumes frémissant. Égoutter puis rincer sous un filet d'eau, mélanger avec 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge puis assaisonner de sel.

Servir les cornets chauds-froids avec des tagliatelles et quelques feuilles de basilic pour obtenir un menu complet et équilibré !

Le produit phare



Bon appétit!