

ROULEAUX de JAMBON de VENDEE IGP à la RICOTTA



Personnes
4 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
0 minute

Les Ingrédients

- 4 tranches fines de Jambon de Vendée IGP
- 250 g de ricotta
- 2 branches de basilic
- 180 g de tomates séchées à l'huile d'olive
- Sel et Poivre

La Préparation

- I. Lavez et épongez les feuilles de basilic, ciselez-les finement. Égouttez les tomates séchées puis découpez-les en très fines lanières. Écrasez la ricotta à la fourchette, ajoutez les tomates séchées, le basilic. Salez et poivrez.
- II. Posez bien à plat les tranches de Jambon de Vendée puis répartissez dessus la ricotta, formez quatre rouleaux.
- III. Réservez-les au frais jusqu'au moment de servir.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

