PL-783

Salade de Roulades de Jambon au Chèvre Grillées

Nombre de personnes: **2**

Temps de préparation: **45 minutes**

Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES	
- JAMBON SERRANO	8 tranches
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1 bûche
- OEUF(S)	1 dur
- HUILE D'OLIVE	
- VINAIGRE DE FRAMBOISE	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Roulez un morceau de fromage de chèvre dans chaque tranche de jambon pour former une petite saucisse.
- Répartissez ensuite la salade dans des assiettes creuses.
- Dans un poêle, faites chauffer un peu d'huile. Saisissez les roulades de chèvre sur toutes les faces. Lorsque le fromage commence en couler, déposez-les sur la salade : 4 par personne.
- Déglacez la poêle avec le vinaigre puis ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez. Laissez épaissir un peu.
- Garnissez la salade avec l'œuf dur puis arrosez le tout avec la sauce crème.