Roulé aux Bettes et à la Tomme

Entrée / Plat

Entrée ou plat léger et original

Couverts : 4
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Botte de blettes x1
Pâte feuilletée x1
Noix de beurre x1
Tranches de jambon blanc x2
Sachet de Parmesan x1
Morceau de tomme de l'Hermanderie x1

Préparation

Faites blanchir le vert des blettes, puis égouttez-les et passez-les à la poêle avec une noix de beurre afin qu'elles rendent leur jus. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, étalez la pâte feuilletée et râpez la tomme.
Lorsque les blettes sont tièdes, étalez-les sur la pâte feuilletée, saupoudrez de Parmesan.
Recouvrez des 2 tranches de jambon et de la tomme râpée.

Enroulez la pâte et la farce de manière à former un roulé. Enfournez 30 min à 180°C.

Peut être servi en entrée pour 4 personnes ou en plat principal accompagné d'une salade pour 2 personnes.