



ROULADE DE JAMBON CUIT, BRUGGE VIEUX ET BLANC DE POULET



Ingrédients

Pour 4 personnes :

4 tranches de blanc de poulet

4 tranches de fromage Brugge vieux

4 tranches de jambon cuit

2 càs de moutarde de Dijon

1 càs de fromage frais aux fines herbes



Préparation

Mélanger la moutarde avec le fromage frais aux herbes et tartiner les tranches de jambon avec ce mélange.

Garnir d'une tranche de fromage et d'une tranche de blanc de poulet.

Enroulez le tout.

Faire cuire au barbecue ou au grill et couper en tronçon.

En apéritif ou comme entrée, accompagnée de quelques feuilles de salade par exemple. Pourrait être servi avec une vinaigrette au yaourt en guise de sauce dip.