

# 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.