



Roulé au jambon



15 minutes



20 minutes



4 portions

Ingrédients



- Une pâte feuilletée
- Une portion de Dégustation Entremont
- 4 tranches de jambon cuit aux herbes
- Un œuf pour la dorure
- 2 cl de GrandLait pour la dorure

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C.

Commencer par trancher des fines lamelles de **portion Dégustation Entremont**.

Étaler la pâte feuilletée. Recouvrir la totalité de la pâte avec les **lamelles de fromage Entremont**.

Ajouter sur le dessus les 4 tranches de jambon aux herbes. Rouler la pâte sur elle-même puis découper des tronçons d'environ 1cm de largeur.

Déposer à plat sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Mélanger le jaune d'œuf avec le **GrandLait** puis badigeonner les tronçons.

Déposer dans le four pendant 15/20 minutes puis déguster chaud ou tiède.



Bonne dégustation !

Sauce fromage herbes au SKYR



10minutes



pas de cuisson



4 portions

Ingrédients



- 200g de Fromage blanc SKYR
- 1 demi-botte de ciboulette
- 1 demi-botte de persil plat
- 1 échalotte
- Un citron jaune
- Sel et poivre

Préparation

Ciseler finement les herbes aromatiques.

Presser le jus d'un citron jaune.

Ciseler finement l'échalote.

Mélanger le **Fromage blanc SKYR** avec les herbes hachées, l'échalote, le jus de citron.

Saler et poivrer, puis réserver au frais.



Il n'y a plus qu'à déguster !