

Rouleaux de jambon au fromage Emmental Emmi



Temps de préparation : **30 min**

Temps total : **30 min**

Portions : **4**

Fromage : **Emmental**

Ingrédients :

- 8 tranches de jambon cuit
- 8 feuilles de laitue iceberg
- 8 bâtons de fromage Emmental Emmi (env. 300 g)
- 1 c. à s. de paprika
- 3 c. à s. d'herbes hachées (persil, aneth, ciboulette, un peu de thym)
- 2 c. à s. de vin blanc
- 20 g de beurre liquide
- 1 c. à s. de sauce de piment rouge

Préparation :

1. Poser les tranches de jambon sur le plan de travail.
2. Placer sur chacune d'elles une feuille de salade et une barre de fromage au milieu.
3. Saupoudrer le fromage avec du paprika, parsemer d'herbes et arroser avec le vin.
4. Enrouler le tout et fixer avec un cure-dent.
5. Mélanger le beurre et la sauce et en badigeonner les rouleaux.
6. Griller sur le gril chaud jusqu'à ce que le fromage commence de fondre.