Roulé de printemps au Comté AOP Fort Saint-Antoine & jambon blanc

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 150 g de Comté AOP Fort Saint Antoine
- 4 tranches de pain Bruschetta
- 50 g de beurre
- 4 tranches de jambon blanc
- 20 g de salade mélangée
- 2 tomates
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. À l’aide d’un rouleau à pâtisserie, écrasez les tranches de pain de façon régulière.

2. Faites tiédir le beurre et badigeonnez généreusement les tranches de pain.
3. Déposez sur chacune d’entre elles une tranche de jambon, une tranche fine de Comté AOP, quelques fines tranches de tomate et terminez par quelques feuilles de salade. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
4. Roulez très serré dans une feuille de papier film et réservez au frais.
5. Au moment du service, faites dorer les rouleaux dans une poêle anti adhésive à feu vif et servez doré, croustillant et tiède.

? **Astuce :** Dans cette recette, il est possible de remplacer le jambon blanc par une salaison fumée.