

Rouleaux de jambon cru au Colombier

Ingrédients :

- 8 tranches de jambon cru
- 300 g de fromage du Colombier frais
- 2 tomates
- 6 oignons
- quelques brins de ciboulette
- 1 bouquet de persil
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- poivre

Coupez les tomates en deux. Pressez-les pour éliminer les graines, puis coupez-les en dés.

Pelez et hachez les oignons. Hachez 2 tranches de jambon de pays au couteau.

Ecrasez le fromage à la fourchette en y incorporant l'huile d'olive, le jus de citron, les oignons, le jambon hachés, les dés de tomates et le persil ciselé. Poivrez au moulin.

Répartissez cette préparation sur les tranches de jambon restantes. Roulez-les. Maintenez-les en les liant avec un brin de ciboulette. Parsemez de ciboulette ciselée. Mettez au frais jusqu'au moment de servir.