



*Finger food*

# Roulés de crêpes jambon fromage



**45 min 30 min 15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**352**

CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

**8 Galette(s) de sarrasin**  
**8 tranche(s) Jambon cuit**  
**120 g Fromage frais à tartiner**  
**6 tige(s) Ciboulette**

## Étape 1

### Préparation des roulés de crêpes

- 1 Préparer les crêpes et les laisser refroidir.
- 2 Ciseler finement la ciboulette.
- 3 Mélanger la ciboulette au fromage frais dans un bol. Saler, poivrer.
- 4 Étaler le fromage frais sur les crêpes puis recouvrir d'une tranche de jambon.
- 5 Rouler les crêpes en les serrant bien et les emballer dans du film alimentaire.
- 6 Réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- 7 Cela permet de faciliter la découpe des crêpes.
- 8 Couper les crêpes en tranches d'1 cm d'épaisseur.
- 9 Réserver au frais en attendant le service.
- 10 On peut les faire tenir par de petits pics de type cure-dent.