



*Finger food*

# Roulés de jambon au chèvre frais et ciboulette



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**128**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les roulés de jambon au chèvre frais et ciboulette

4 tranche(s) **Jambon cuit**  
120 g **Chèvre frais**  
24 tige(s) **Ciboulette**  
1 **Poivre**

### Étape 1

Préparation des roulés de jambon au chèvre frais et ciboulette

- 1 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Etaler le chèvre frais sur les tranches de jambon à l'aide d'une spatule.
- 3 Saupoudrer de ciboulette ciselée et de poivre.
- 4 Rouler les tranches de jambon et les couper en rondelles d'un cm de large à l'aide d'un couteau de chef.

### Étape 2

Dressage

- 1 Disposer les roulés de jambon sur un plat de service.
- 2 Conserver au réfrigérateur en attendant de servir.
- 3 Servir frais.