



Roulé au fromage et au jambon 8 à 10 personnes

Préparation 20 minutes

Cuisson 15 minutes

Ingrédients :

- 300 g d'emmental
- 200 g de farine de blé
- 500 g de lait
- 8 œufs
- 1 c à café de sel
- 300 g de jambon blanc
- 200 g de fromage frais -type St Môret

Préchauffer le four à 220°C

A l'aide d'un pinceau de cuisine, huiler 2 plaques à pâtisserie (moule à gâteau roulé) et réserver

Hacher grossièrement l'emmental

Mélanger la farine, le lait, les œufs et le sel

Ajouter l'emmental et le jambon coupé en lanière d'1cm

Répartir cette préparation sur les deux plaques à pâtisserie

Enfourner et cuire 15 à 17 minutes à 220 °

A la sortie du four, tartiner de fromage frais et rouler en boudin

Déguster chaud ou froid