

# Roulés au fromage frais

4 tranches de jambon blanc dégraissé et sans couenne – 1 pot de fromage frais de votre gout (ail et herbes, poivre, piment...)

Tartinez chaque tranche de jambon avec votre fromage. Roulez-les et coupez de petites tranches. Pour maintenir les rouleaux en place, piquez-les avec un pique en bois, ou équivalent. On trouve des alternatives assez sympathiques dans le commerce maintenant.