

ROULEAUX JAMBON POIVRONS AU CHÈVRE

Ingrédients : pour 8 rouleaux

- 2 fromages de chèvre à l'ail et aux fines herbes (125 g chacun)
- 8 tortillas de 8 po (20 cm) de diamètre (si vous avez des tortillas de couleur, ce sera encore plus joli)
- 28 grandes feuilles de basilic frais
- 3-4 poivrons rouges rôtis tranchés en lanières (des poivrons en pot feront aussi l'affaire; vous aurez besoin d'au moins 1 pot)
- 10 oz (283 g) de jambon forêt noir ou autres charcuteries de votre choix en tranches fines (calculer au moins 2 tranches par tortilla)

Préparation :

1. Tartiner uniformément le fromage de chèvre sur les tortillas. Couvrir des feuilles de basilic, puis des lanières de poivrons et des tranches de jambon. Rouler les tortillas en serrant bien et envelopper chaque sandwich roulé dans une pellicule de plastique. Réfrigérer de 2 à 4 heures. (Vous pouvez préparer les sandwiches jusqu'à cette étape. Ils se conserveront jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.)
2. Couper les sandwiches roulés en morceaux de 2 po (5 cm) de longueur.

Source : déclinaison d'une recette du *Coup de Pouce* de juillet 2013

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 30 juillet 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/07/rouleaux-jambon-poivrons-au-chevre.html>