

Délicieux roulés au jambon

Ingrédients

- 1 dl de lait
- 1/2 dl d'eau
- 75 g de farine
- 1 c. à café de concentré de tomates
- 4 œufs
- 1 c. à café de beurre
- 200 g de QimiQ
- 150 g de dés de jambon
- 130 g de crème fraîche
- 1 c. à soupe de persil haché
- 50 g d'amandes effilées
- huile pour la cuisson
- sel, poivre, paprika

Préparation

1. Mélanger le lait, l'eau, la farine et le concentré de tomates.
2. Batta deux œufs, les incorporer au mélange, saler et brasser le tout pour obtenir une pâte lisse.
3. Enduire une poêle de beurre et confectionner six crêpes fines avec la pâte. Laisser refroidir.
4. Batta le QimiQ.
5. Incorporer les dés de jambon, la crème et le persil haché, bien mélanger, assaisonner de sel, poivre et paprika.
6. Répartir la farce au jambon sur les crêpes, les rouler et les laisser reposer au frais 30 minutes. Couper ensuite des tronçons de 4 cm de large.
7. Batta les deux œufs restants dans une assiette.
8. Piler les amandes effilées dans une autre assiette.
9. Passer les roulés au jambon dans les œufs battus, puis dans les amandes et appuyer légèrement.
10. Les faire dorer dans l'huile bouillante et servir chaud avec une salade.

