



Philippe Mollé
RECETTE GOURMANDE

ROULADES DE JAMBON À L'ÉRABLE

4 belles tranches de jambon cuit
150 g de fromage à la crème aux herbes
10 champignons de Paris hachés
1 oeuf entier
30 ml de beurre fondu
50 g de chapelure panko
60 ml de sirop d'érable extra clair
60 ml de bouillon de volaille.

4 PERSONNES

Fleur de sel Les terres de chez nous au goût

Poivre rose de Madagascar au goût

Mélanger ensemble le fromage et les champignons. Assaisonner. Garnir le centre des tranches de jambon et rouler les tranches. Battre l'oeuf et badigeonner les tranches de jambon avant de les passer dans la chapelure de panneaux. Beurrer un plat à four, disposer les tranches roulées et verser le bouillon et le sirop. Cuire au four à 375 degrés durant 7 à 8 minutes. Servir tel quel.



SIGNÉ MOLLÉ
COLLECTION ISENS