

ROULÉS DE JAMBON



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 2 paquet Tranches de Jambon rectangle
- 100g Parmesan
- 500ml Crème liquide demi
- . Sel Poivre
- 4 Pâte à lasagne fraîche

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°: Découles les pâte fraîches, placer le tanches de jambons l'une à côté de l'autre.
- Parsemer de parmesan l'enrouler
- Puis couper dans la largeur des tronçons d'environ 2cm
- Les places dans un plat à gratin
- Verser la crème, salé, poivré et parsemer de parmesan
- Enfourner à 180° pendant 20 minutes