

Maki de Picandou® au chou et jambon fumé



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 8 min.

Ingrédients

- 160 g de Picandou®
- 4 tranches de jambon fumé
- 4 feuilles de chou vert
- 1 pincée de piment d'Espelette Albert Ménéès
- Gros sel
- Poivre du moulin
- Papier film

Étapes de la préparation

Difficulté : Moyenne ??????
Temps de pause : 2 heures



1. Dans une casserole d'eau bouillante bien salée au gros sel, faites cuire les feuilles de chou préalablement déveinées.
2. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et plongez-les dans une eau glacée afin de conserver la couleur bien verte.
3. Égouttez puis déposez les feuilles sur un papier absorbant. Parallèlement, dans un saladier, malaxez le fromage en l'assaisonnant avec le piment d'Espelette et le poivre du moulin.
4. Sur votre plan de travail, déroulez le papier film puis placez au centre une feuille de chou, tartinez généreusement avec le Picandou® assaisonné.
5. Déposez une tranche de jambon et roulez très serré en spirale dans le papier film.
6. Nouez les extrémités et réservez au frais.
7. Au moment du service, déballez les rouleaux et découpez en petits tronçons réguliers.