

**CATEGORIE  
COLLÉGIEN**

## **ROULI-ROULA AU JAMBON**



**Clément CHOSSON**  
**Collège Nicolas Conté**  
**RÉGNY (42)**

### **Ingrédients :**

- Rouli-roula : 1 crêpe, 1 carré frais, 1 tranche de jambon, quelques feuilles de laitue, brins de persil et de ciboulette, 1 cuillère à soupe d'huile de noix, jus de citron, sel, poivre.
- Pâte à crêpes : 350 g de farine, 6 œufs, 2/3 litre de lait, 1 pincée de sel, 80 g de beurre fondu.

### **Réalisation :**

- Rouli-roula au jambon : étaler du fromage frais sur une tranche de jambon et placer le tout au centre d'une crêpe. Déposer une feuille de laitue, répartir le persil et la ciboulette hachée. Rouler soigneusement la crêpe sur elle-même et l'envelopper dans du papier-film. Mettre au réfrigérateur au moins une heure.
- Crêpes : mélanger la farine et le lait dans un récipient. Ajouter les œufs entiers et la pincée de sel. Incorporez le beurre fondu. Laissez reposer une heure.

### **Au moment de servir :**

- couper en rouleaux et placer des piques pour les déguster.



**3 produits laitiers par jour**