

## Roulades de jambon au fromage

Pour 4 personnes.

4 tranches de jambon, 4 tranches de gouda d'un demi-centimètre d'épaisseur, du beurre, de la farine, du concentré de tomates, du lait, quelques branches de persil, du sel, du poivre.

Faire fondre du beurre. Y délayer la farine et le lait. Assaisonner et incorporer le concentré de tomates. Faire épaissir sur le feu en tournant.

Retirer les croûtes du fromage et les couennes du jambon. Placer une tranche de fromage sur chaque tranche de jambon et former des roulades. Les placer dans un plat à gratin beurré et verser la sauce par-dessus. Faire gratiner à petit feu, de manière à ce que le fromage soit fondu.

Décorer avec du persil et servir bien chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.