# Les Recettes au fil des saisons

en été

# Rouleaux de poireaux au jambon de pays

## Préparation

*Eplucher et nettoyer les poireaux. Couper les blancs en deux dans le sens de la longueur. Les laver et les cuire une dizaine de minutes à la vapeur.*

*Utiliser le vert de poireau pour un potage.*

*Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).*

*Partager les poireaux en quatre parts égales puis, les rouler dans les tranches de jambon. Poser le tout dans un plat à gratin légèrement huilé, à l'aide d'un essuie-tout. Parsemer de fromage râpé.*

*Verser la crème liquide. Poivrer. Enfourner environ 15 minutes. Répartir sur les assiettes à entrée et parsemer de feuilles de basilic ciselées.*

*Adapté de www.marmiton.org*

## *Ingrédients*
*pour 4 personnes*

- *8 jeunes poireaux*
- *4 tranches de jambon séché de pays*
- *100 ml de crème liquide*
- *8 feuilles de basilic*
- *50 g de fromage fermier à pâte dure et au goût relevé (type Parmesan), râpé*
- *poivre selon le goût*

*Procurez-vous vos légumes chez les producteurs locaux:*
**www.Hainaut-terredegouts.be**

Province de HAINAUT – Observatoire de la Santé – HD HAINAUT DEVELOPPEMENT Certifié ISO 9001
observatoiresante.hainaut.be - hainaut-developpement.be

*Editrices responsables: Hélène Barthe-Batsalle - Observatoire de la Santé du Hainaut - Rue de Saint-Antoine 1, 7021 Mons - Nathalie QUEVY, Province de Hainaut - Hainaut Développement, boulevard Initialis 22 - 7000 MONS - crédit photo: Shutterstock*