

Piques-patates au Val-Dieu



10 min



5 min
+ cuisson pdt



12 pièces

Ingédients

- 9 tranches de fromage d'Abbaye Val-Dieu
- 12 petites pommes de terre type Charlotte (800 g)
- 12 fines tranches jambon cru
- 250 g de tomates-cerise
- 6 brins de thym frais
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Poivre

Préparation

- Faites cuire les pommes de terre en chemise selon la méthode de votre choix (micro-ondes, vapeur, eau bouillante). Laissez tiédir 5 min.
- Coupez les tranches de fromage en quatre. Coupez les pommes de terre en deux, poivrez-les et garnissez-les de trois tranchettes de fromage chacune avant de rassembler les deux moitiés. Enveloppez chaque pomme de terre dans une tranche de jambon.
- Faites dorer les roulades et les tomates cerise de tous côtés, à feu modéré, dans une grande poêle anti-adhésive légèrement huilée. Saupoudrez de thym frais et retirez du feu dès que le fromage commence à fondre.
- Piquez une tomate sur chaque roulade et servez avec une salade.

Astuce

Utilisez du jambon (serrano, de Parme ou autre) en tranches très fines, de manière à ce qu'elles adhèrent bien quand vous les enroulez autour des pommes de terre.



Découvrir
d'autres recettes

