

Quenelles au jambon



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Faciles et rapides, ces quenelles au jambon sauront se faire apprécier.

Ingrédients

- 4 quenelles fraîches
- 4 tranches de jambon cuit
- 1 petite boîte de champignons de paris
- 1 boîte de pulpe de tomates
- gruyère râpé
- crème fraîche
- curry
- sel, poivre du moulin

Préparation

- 1 Entourez chaque quenelle d'une tranche de jambon et mettez-les dans un plat à gratin beurré.
- 2 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 7.
- 3 Préparez la sauce : versez dans un saladier la pulpe de tomates, la crème fraîche, un peu de sel, de poivre et de curry. Mélangez bien.
- 4 Répartissez les champignons de Paris émincés et égouttés sur les roulades de jambon. Couvrez le tout de sauce et de gruyère râpé.
- 5 Enfourez une trentaine de minutes et régalez-vous!

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

