

## Roulés de jambon au coeur de palmier sauce au roquefort



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Préparation** : 20 mn

*D'une saveur douce, le coeur de palmier est très facile à préparer et les recettes sont nombreuses ! Aujourd'hui, je vous propose de le déguster en apéritif.*

### Ingrédients

- 2 tranches de jambon
- 200 g de coeur de palmier
- 50 g de roquefort
- 5 cl de crème fraîche
- petits pics en bois

### Préparation

- 1 Incorporez délicatement la crème au roquefort, à l'aide d'une fourchette. Étalez les tranches de jambon sur une assiette. Tartinez-les de la préparation au roquefort.
- 2 Disposez les coeurs de palmier au centre des tranches de jambon et roulez-les en forme de longs cigares.
- 3 Coupez les tranches de jambon pour en former des bouchées. Parez ces bouchées d'un petit pic en bois. Réservez-les au frais jusqu'au moment de servir. Bon appétit!

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

