Catégorie : "plat"

Roulés jambon, œufs brouillés

(recette proposée par Jean Féron - mai 2017)

très facile

Pour 10 personnes - PREPARATION : 15 min - CUISSON : 8 min

Ingrédients

- 20 tranches de jambon
- 10 œufs
- 200 g de fromage râpé (gruyère, comté, cheddar, …)
- 100 g de feuilles d'épinards
- 1 tomate
- 10 g de beurre
- Sel, poivre

1. Battre les œufs en ayant ajouté une pincée de sel et du poivre.
2. Mettre dans une poêle du beurre, laisser fondre.
3. Verser les œufs et faire cuire en remuant pour obtenir des œufs brouillés.
4. Ajouter la tomate coupée en petits dés, les feuilles d'épinards et remuer le tout.
5. Regrouper les tranches de jambon par deux.
6. Sur chaque part de jambon déposer le mélange d'œufs brouillés.
7. Rouler les tranches de jambon et les déposer dans un plat allant au four.
8. Saupoudrer les roulés de fromage râpé.
9. Enfourner le tout dans le four chaud à 180°C pendant 8 minutes environ.

Remarque : on peut diviser les proportions en fonction du nombre de personnes, mais certaines sont immuables, comme le beurre, ou la tomate qui peut être plus ou moins grosse.