

ROULEAU DE JAMBON BLANC A LA RUSSE

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 10 minutes
- **Repos :**
- **Pays :** France



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de jambon blanc
- 250 g de macédoine surgelée
- Un peu de mayonnaise maison
- Des œufs de lump pour la déco

Etapas de préparation

1. Laisser la macédoine décongeler
2. Mélanger la macédoine avec la mayonnaise bien ferme et ajouter les miettes de crabe
3. Mettre le mélange sur une tranche de jambon blanc en formant une sorte de boudin sur la tranche de jambon
4. Rouler le jambon autour du mélange comme pour l'enrouler
5. Servir un rouleau (ou un cornet par personne)

