

Roulades de jambon cru au riz, raisins secs et pignons

Préparation 20 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 tranches de jambon cru

1/2 courgette

1 oignon rouge

1 c à c de zestes de citron râpé

1 c à s de persil ciselé

1 c à s de basilic ciselé

150 g de riz rond

30 cl (j'en ai mis 40) de bouillon de légumes

100 g de pignons (j'en ai mis 70 g)

2 c à s de raisins secs

40 g de beurre

40 g de parmesan fraîchement râpé

1 c à s de vinaigre balsamique

Sel et poivre du moulin

Ôter les graines de la courgette et la tailler en petits dés. Porter le bouillon à ébullition.

Dans une grande casserole faire revenir l'oignon haché 5 mn dans 20 g de beurre fondu. Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il soit translucide. Verser le bouillon et ajouter les dés de courgette, le zeste de citron et les raisins secs. Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé.

Faire dorer les pignons à sec dans une poêle antiadhésive.

Quand le riz est cuit incorporer le reste de beurre en mélangeant puis le parmesan, les pignons et les herbes ciselées. Verser le vinaigre balsamique et mélanger.

Tailler les tranches de jambon en 2 ou 3 languettes. Répartir le riz sur ces languettes et les rouler en serrant légèrement. Servir à température ambiante.

Vin conseillé : une Clairette de Die ou un rosé de Provence

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>