Roulés de Jambon aux Haricots Verts

Pour 4 personnes :

- **1 conserve de haricots verts cuits (environ 500 g)**
- **4 tranches de jambon (cru ou cuit)**
- **de la sauce tomate**
- **du gruyère râpé**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Égoutter les haricots verts.
3. Partager les tranches de jambon en deux par le milieu.
4. Dans une demi tranche, déposer un bouquet de haricots, mettre une cuillère à café de sauce tomate.
5. Rouler le tout et disposer dans un plat à gratin.
6. Renouveler l'opération pour les 7 autres demi tranches.
7. Une fois le plat rempli, verser de la sauce tomate sur l'ensemble des roulés puis disperser généreusement le gruyère râpé.
8. Enfourner pour une vingtaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que cela soit légèrement gratiné, c'est prêt !

   Ces roulés se dégusteront parfaitement en entrée légère ou encore en plat principal avec une bonne salade.
   Il est possible de varier les fromages râpés avec par exemple du cantal, du parmesan… libre court à votre inventivité !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !