

Petits roulés de galette au jambon et au kiri



Pour 4 personnes

- 2 galettes de blé noir
- 2 kiri ou "vache qui rit"
- 3 tranches de jambon

Je vous conseille de sortir les kiri du frigo longtemps à l'avance pour qu'ils ramollissent, sinon vous allez galérer pour tartiner. J'ai voulu essayer et j'ai failli tout gâcher.

Cher et tendre a tartiné délicatement un kiri sur une galette sans la déchirer puis il a posé une tranche de jambon coupée en deux et la moitié d'une deuxième tranche de manière à recouvrir la galette.

Il a ensuite enroulé la galette toujours délicatement et fait de même avec la seconde galette.

Nous avons placés les deux roulés au frigo pour les raffermir.

Cher et tendre les a coupé en petites tranches épaisses qu'au dernier moment.