

# ROULES D'ENDIVES AU JAMBON DE POULET ET A LA CANCOILLOTTE

Samedi 03 Mars 2018

La cancoillotte, très peu pour mon mari qui joue plutôt dans le registre munster ou époisses mais le comptage n'est pas le même

Roulés d'endives au jambon de poulet et à la cancoillotte pour 1 personne et 5pp-3spl par part

- 2 tranches de jambon de poulet\*
- 2 endives\*
- 1 orange bio\*
- 50 g de cancoillotte
- 5 g de beurre à 41 %
- sel poivre
- 1 cuillerée à soupe de persillade\*

Laver et émincer les endives. Les cuire dans une sauteuse à petit feu et à couvert avec le jus d'orange pendant 10 minutes. Les assaisonner légèrement et les laisser refroidir

Préchauffer le four 180 °

Beurrer un plat à gratin

Dans chaque tranche de jambon de poulet, déposer la moitié des endives et 25 g de cancoillotte dessus. Rouler les tranches et les déposer dans le plat à gratin

Saupoudrer de persillade et enfourner 15 minutes



Servir immédiatement

Si vous n'aimez pas la cancoillotte, à faire avec de la vache qui rit ou du saint moret

Pour le repas : roulés d'endives au jambon de poulet et à la cancoillotte (5pp- 3 spl) -1 part de tarte aux pommes (4pp- 5 sp-recette du 21 01 2017). Total : 9pp-8spl

Très bon début de week-end

**Lilou3158 (blog : cuisine contrôlée by lilou light.fr)**

**Tous droits réservés**