

Rôties au fromage de Herve



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g [fromage de Herve](#)
100 g beurre
25 g moutarde forte
4 tranches de pain de campagne

Préparation

Taillez 4 tranches de pain de campagne de 6 à 7 mm. Divisez chacune en deux rectangles égaux. Dorez-en 4 doucement au four. Durant ce temps, écroûtez soigneusement un fromage de Herve bien fait. Posez-le dans une terrine avec la moitié du beurre et la moutarde. Triturez le tout à la spatule pour réduire la pâte en pommade. Masquez les 4 rôties de pain au moyen de cette garniture. Recouvrez le tout d'une mince tranche de jambon cru à la dimension. Badigeonnez légèrement de moutarde. Recouvrez chaque rôtie avec les 4 autres demi-tranches. Tartinez-les copieusement de beurre. Enfourez une dizaine de minutes à 220°.