

Nems de légumes au Livarot AOP

✓ FACILE | ⌚ 25 MIN DE PREPARATION



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200 g. de Livarot AOP
- 8 tranches de pain de mie sans croûte
- 50 g de crème fraîche
- carottes
- 1/2 concombre
- 8 tranches très fines de jambon fumé
- 1 laitue
- 1 botte de ciboulette

PRÉPARATION

1. Retirez la croûte du Livarot AOP
2. Mixez avec la crème fraîche et ajoutez la ciboulette ciselée.
3. Emincez les feuilles de laitue
4. Râpez les carottes
5. Lavez le concombre et taillez les bâtonnets.
6. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez les tranches de pain de mie. Tartinez-les avec la crème de Livarot AOP
7. Ajoutez le jambon et les légumes.
8. Roulez le tout.
9. Maintenez le tout avec un brin de ciboulette ou une brochette.

