**Roulades de jambon blanc au risotto**



Pour 6 personnes :

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

4 tranches de jambon blanc (ou jambon cru ou jambon de dinde)

100 g de riz à risotto (grain rond)

20 g de beurre

1 oignon

1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée

30 cl de bouillon de volaille

50 g de parmesan

1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse

sel, et poivre (je n'ai pas mis de sel)

Peler et ciseler l'oignon.

Le faire revenir 5 minutes dans une cocotte avec le beurre.

Ajouter le riz et remuer quelques instants sur feu doux.

Mouiller progressivement de bouillon de volaille chaud en remuant le riz.

Cuire environ 18 minutes : le riz doit absorber tout le liquide.

Incorporer en dernier la crème fraîche et le parmesan. Goûter, saler peu, poivrer.

Laisser refroidir, puis mélanger le risotto avec la ciboulette.

Etaler les tranches de jambon, les tartiner de risotto froid.

Les rouler, puis couper les rouleaux en tronçons.

Les maintenir par des piques.