**Rouli-roula cordon-bleu**

Ingrédients : (pour 4 rouli-roula)

- 4 escalopes de dinde très fines  
- 4 demi-tranches de jambon (ou jambon fumé)  
- 4 càc de Tartare (ou autre fromage ail et fines herbes)  
- Crème fraîche  
- Sel, poivre  
- Ail semoule  
- Persil frais

Recette :

Déposez une escalope de dinde sur une planche. Déposez une demi tranche de jambon puis tartinez-la de tartare.

Poivrez. Roulez l'escalope sur elle-même, assez serrée puis réservez. Faites la même chose avec les 3 autres escalopes. Normalement, les roulades ne sont pas censées se dérouler. Mais par sûreté, piquez chaque extrémité des roulades avec un cure-dent.

Faites chauffer une cuillerée d'huile d'olive dans une poêle, et déposez vos roulades. Faites-les griller à feu vif sur toutes les faces, puis baisser le feu.

Mettez un couvercle sur la poêle pour que la cuisson soit bien homogène et laissez cuire pendant 15 mn à feu doux.

Dans un bol, mélangez la crème liquide, l'ail semoule, le sel et le poivre puis versez sur les roulades. Déposez le persil frais haché en dernier.

Servez bien chaud.

***http://www.evacuisine.fr/***