

Rouleau de viande aux épinards

Ingrediënts

- 350 g viande hachée (chair de saucisse)
- 1 oeuf
- 1 sachet de fromage rapé (125g)
- 1 oignon
- Poivre & sel
- Ail en poudre (ou frais – 1 gousse)
- 3 tranches de jambon cuit
- 3 tranches de fromage (gouda jeune)
- Épinards frais (30à50 g)
- 10 tranches de poitrine de porc

Préparation

Mélangez la viande hachée avec l'œuf, l'oignon finement coupé et le fromage râpé. Ajoutez poivre et sel. Étalez la préparation sur une feuille de papier alu, sur une épaisseur d'environ 1 cm. Saupoudrez d'une bonne quantité d'ail en poudre (ou ajoutez à votre mélange de l'ail très finement haché).

Couvrez d'une couche de jambon, ensuite fromage et pour finir d'épinards. Préparez une couche de poitrine de porc devant la préparation. A l'aide du papier alu, enroulez afin d'en faire un rouleau. Veillez à ce que le rouleau soit bien enveloppé de poitrine de porc. Enfin enveloppez le rouleau final de papier alu.

Posez le rouleau dans un plat et cuisez-le au four à 180°C pendant 30 minutes. Ensuite, enlevez le papier alu et cuisez-le encore 25 à 30 minutes à 250°C.

Bon appétit !