

# Recette : JAMBON MONACO



## JAMBON MONACO

Plats

### INGRÉDIENTS

- 1 tranche de jambon blanc
- 2 poignées de gruyère râpé
- 2 cuillères à soupe de sauce tomate

### PRÉPARATION

1. Faire chauffer la poêle.
2. Étaler la tranche de jambon dedans.
3. Mettre la sauce tomate sur la tranche et la disperser un peu.
4. Rajouter le gruyère râpé.
5. Faire cuire jusqu'à ce que le gruyère fonde.
6. Rouler la tranche de jambon délicatement pour ne pas faire ressortir la sauce tomate.

#### Un Conseil ?

Servir chaud. Pour accompagnement, vous pouvez choisir les pommes de terre et oû du riz.



Préparation : - 5 minutes

Cuisson : - 5 minutes



*C'est à vous de jouer !*