

Roulade de Jambon Basque aux Raisins Secs et Pignons

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 tranches de jambon des Aldudes Pierre Oteiza
- 1/2 courgette
- 1 oignon rouge
- 1 cuillère à café de zestes de citron râpé
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 1 cuillère à soupe de basilic ciselé
- 150 g de riz rond
- 40 cl de bouillon de légumes
- 70 g de pignons
- 2 cuillère à s de raisins secs
- 40 g de beurre
- 40 g de parmesan fraîchement râpé
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre du moulin

Ôter les graines de la courgette et la tailler en petits dés.

Porter le bouillon à ébullition.

Dans une grande casserole faire revenir l'oignon haché 5 minutes dans 20 g de beurre fondu.

Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Verser le bouillon et ajouter les dés de courgette, le zeste de citron et les raisins secs.

Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé.

Faire dorer les pignons à sec dans une poêle antiadhésive.

Quand le riz est cuit incorporer le reste de beurre en mélangeant puis le parmesan, les pignons et les herbes ciselées.

Verser le vinaigre balsamique et mélanger.

Répartir le riz dans les tranches de jambon et les rouler en serrant légèrement.