



ROULÉ DE CHOUCROUTE AUX AGRUMES

PRÉPARATION

INGREDIENTS

- 480g de choucroute crue
- 1 orange
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s de sauce soja
- 50g de pignons de pin
- 8 tranches de jambon fumé
- Estragon
- Sel & poivre

Temps de préparation: 15 min

4 personnes

Mélanger le jus de l'orange, la sauce soja et l'huile d'olive. Saler & poivrer

Couper la choucroute crue au ciseau et incorporer la sauce.

Ajouter les pignons de pin grillés et l'estragon ciselé

Répartir la préparation sur les 8 tranches de jambon et rouler.

Accompagner ces roulés d'une salade verte

Bon appétit!