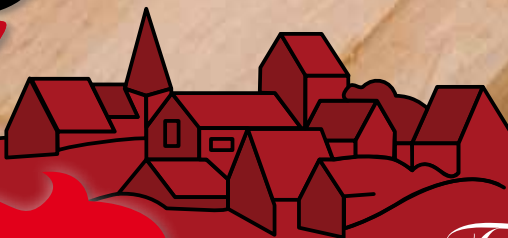


# Par Amour du Terroir

Suggestion de recette pour réussir  
les roulades surprises

Photo non contractuelle. Suggestion de présentation.



*Festein d'Alsace*

# Les roulades surprises



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 10 mn**

## Ingrédients :

- 12 fines tranches de poitrine fumée Festein d'Alsace
- 4 fines tranches de blancs de dinde
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 7 cuillères à café de sauce béarnaise
- Basilic
- Ficelle de cuisine

Mélangez le chèvre frais et la sauce. Salez et poivrez les tranches de blancs de dinde, badigeonnez-les d'une couche du mélange chèvre et sauce.

Déposez quelques herbes finement hachées au centre.

Roulez les tranches de façon bien serrée et entourez chaque roulade de 3 tranches de poitrine fumée Festein d'Alsace en les faisant se chevaucher.

Ficelez les 4 roulades.

Badigeonnez les roulades d'un peu d'huile et faites-les griller doucement au barbecue.

*En plat ou en entrée finement tranchées, c'est un régal !*



*Le + du gourmand alsacien !*

*Accompagnez d'une salade de roquette et de cœur de laitue.*

## ENGAGEMENT N°4

*Nous fumons nos spécialités avec du bois de hêtre exploité de manière responsable.*

1, rue Denis Papin - 67120 Duttlenheim - France

Téléphone : 03 88 48 52 00 - Fax : 03 88 38 83 00

info@festein-alsace.com



[www.festein-alsace.com](http://www.festein-alsace.com)

