

# ROULÉ DE POMMES DE TERRE

## INGREDIENTS



- 550 gr de pommes de terre
- 2 oeufs
- 100 gr de gruyère râpé
- 1 oignon
- 4 tranches de jambon
- tranche d'emmental
- sel, poivre



## PREPARATION

- ✓ Préchauffer le four à 180°
- ✓ Mettre les pommes de terre (en morceaux ), les oeufs, le gruyère râpé, l'oignon le sel et le poivre dans le bol.
- ✓ Programmer 5 sec / V5.
- ✓ Étaler la préparation sur la plaque de four préalablement recouverte de papier cuisson huilé et former un rectangle.
- ✓ Enfourner pendant 30 min à 180°
- ✓ Laisser ensuite refroidir puis disposer le jambon ainsi que des tranches d'emmental.
- ✓ Rouler ensuite la pâte et enfourner 15 min à 180°

## ACCESSOIRES /PHOTO



*Par Chefs Poulettes*

