

Jack be Little au reblochon



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 Jack be Little
- échalotes
- 6 tranches de jambon fumé
- 250 gr de reblochon
- persil
- herbes de Provence
- sel, poivre

Préparation :

1. Laver, couper un chapeau et épépiner chaque Jack be Little puis les passer au four
2. Tester la cuisson à l'aide d'un couteau pour vérifier si ils sont tendre
3. Hâcher les échalotes et les faire revenir à la poêle dans du beurre
4. Faire revenir les tranches de jambon et le reblochon coupés en morceaux dans le mélange beurre/échalotes
5. Faire cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu
6. Assaisonner et parsemer de fines herbes
7. Garnir les Jack be Little de cette préparation et réchauffer au four
8. Servir chaud sur un lit de salade