

## Roulades de jambon de pays, figues moelleuses et melon, au fromage frais

Pour 4 personnes : 4 grandes tranches fines de jambon de pays  
4 figues sèches moelleuses  
1 petit melon  
200 gr de fromage frais (St Moret ou similaire)  
Un verre à liqueur « vin cuit » (Banyuls ou similaire)  
Poivre du moulin

Détailler les figues moelleuses en petits dés et les mettre à tremper dans un bol avec le Banyuls pendant ¼ d'heure.

Ouvrir le melon en deux, ôter les pépins, la peau, et détailler en petits dés comme les figues, mettre le fromage frais dans un petit saladier, poivrer, l'écraser à la fourchette, puis ajouter les dés de figue et leur marinade, ainsi que les dés de melon, bien mélanger le tout.

Etaler les tranches de jambon sur la table, répartissez dessus le mélange au fromage bien étalé jusqu'à 1 cm des bords, puis rouler le jambon avec sa farce sans faire déborder celle-ci.

Déposer les roulades dans un plat, filmer, puis mettre au réfrigérateur pour trois heures ; pour les servir en apéritif et petites roulades, plutôt 40 minutes au congélateur avant de les détailler comme dit ci-dessous

Servir soit entiers pour une entrée avec le même vin cuit (et modération) que celui qui a servi pour la marinade des figues, soit les détailler en petits rouleaux de 2 cm de large avec un couteau très tranchant à lame fine, pour compléter d'autres amuse-bouche apéritif.

Bernard STRADI  
juin 2026