

Joannes: Roulé de pommes de terre

Hummmmm miam miam

Ingrédients:

550 grammes de pommes de terre

1 maroille (fromage du nord de la France)

4 tranches de jambon

100g de gruyère râpé

1 oignon

2 œufs



1) Mixer l'oignon, le gruyère, les pommes de terre en morceaux et les œufs

2) Verser le tout sur une plaque qui va au four, avec du papier sulfurisé

3) Placer au four à 180 degrés pendant 25 minutes

4) Laisser refroidir pendant 5 minutes

5) Placer le jambon et ajouter le fromage tranché

6) Rouler le tout

7) mettre 10 minutes au four

8) servir avec une salade...bon appétit