



94

# ROULEAUX CROUSTILLANTS

4 mozzarellas de 60gr ou 2 de 125  
4 Feuilles de brick ou de filo  
4 Tranches de jambon de Parme  
Huile d'olive  
Thym  
Quelques olives

Préchauffe le four à 210°.

Badigeonne rapidement 4 feuilles de brick avec un peu d'huile d'olive.

Parsème de thym les mozzarellas et poivre-les. Entoure-les avec une tranche de jambon de Parme, puis roule-les dans les feuilles de brick et noue-les extrémités comme s'il s'agissait de bonbons.

Badigeonne à nouveau d'un peu d'huile. Dispose sur la plaque du four et fait cuire pendant 10 mn.

Servir avec une salade de pousses d'épinard ou de roquette assaisonnée de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Ajoute quelques olives noires...