



Feuilletés roulés

au jambon cru



1 rouleau de pâte feuilleté
4 tranches de jambon cru

Étale la pâte feuilletée sur du papier cuisson Recouvre-la des tranches de jambon cru assez fines et roule-la en serrant bien. Fait-la durcir 30 min au congélateur.

- Préchauffe le four à 180°C.
- Découpe la pâte en rondelles, dispose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourne 20 min.