

Roulés au jambon & fromage



4



Préparation : 15 min | Cuisson : 20 min

Difficulté



Ingredients

- 1 pâte feuilletée
- 4 tranches de jambon blanc
- 200 g de marcheur nature ou ail des ours *

* Produit(s) issu(s) de la ferme



#qpéro #enunebouchée

Préparation

Préchauffer votre four à 200°C.

Râper votre morceau de fromage et étaler votre pâte.

Répartir sur l'ensemble la moitié du fromage puis les tranches de jambon et enfin le reste du fromage.

Rouler la pâte sur elle-même en serrant afin de former un boudin et mettre au congélateur 20 min..

Découper des tronçons d'environ 8 mm et déposer sur une plaque avec du papier de cuisson ou un tapis de cuisson.

Mettre au four 20 min.

BONNE DÉGUSTATION !