

Roulé jambon fromage

CUISIMAGES

Réf :
6504

Type :
Amuse-
bouches

Préparation :
5 min
Repos:

Cuisson :
12 min
A 200°C

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 150 g de fines tranches de poitrine fumée
- 100 g de gruyère râpé



Préchauffez le four à 200°C pendant 15 min.

Disposez les fines tranches de poitrine fumée sur la pâte feuilletée.

Répartissez ensuite le fromage râpé.

Formez un rouleau avec la pâte feuilletée.

CUISIMAGES

Coupez en tranches d'1 cm d'épaisseur et répartissez les rondelles sur du papier sulfurisé sur la plaque du four.

Enfournez à mi hauteur pendant 12 min.



Conseils

Variante

Vin

Servez tiède ou froid.

Remplacez la poitrine fumée par du bacon.

Apéritif