

Roulés feuilletés salés

une petite recette toute simple ... et dont tout le monde raffole ...

Ingrédients :

150g de chorizo , de blanc de poulet ou de jambon
100g de gruyère râpé
1 gros oeuf
1 pâte feuilletée toute prête

Préparation :

Mixer le chorizo, le blanc de poulet ou le jambon avec le gruyère.
Ajouter l'œuf battu et mélanger le tout.

Etaler cette mixture toute prête sur la pâte feuilletée déroulée.

Rouler la pâte sur elle-même de façon à obtenir un boudin et entreposez-le au réfrigérateur pendant 15 minutes de manière à pouvoir le couper plus facilement.

Après réfrigération, couper le boudin en rondelles d'1 cm environ. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson (ou beurrée).

Enfourner dans un four préchauffé à 180° (Th. 6) jusqu'à ce que les rondelles soient bien dorées (environ 20 minutes).

