

Rouleaux croustillants à la mozzarella et jambon de Parme

Pour 4 personnes :

- 2 mozzarella de 125 g
- 4 feuilles de brick ou de filo
- 4 fines tranches de jambon de Parme ou Serrano
- 2 càs d'huile d'olive (*pas mises et pas besoin je trouve*)
- thym
- quelques olives noires
- tomates cerises (*3 par personnes et coupées en 2*)
- salade (*mâche pour moi*)
- poivre

Badigeonner les feuilles de brick ou de filo avec un peu d'huile d'olive, ou pas !

Couper les mozzarella en deux, les poivrer et les parsemer de thym. Entourer chaque morceau de mozzarella avec une tranche de jambon de Parme ou de Serrano et les envelopper avec une feuille de brick ou de filo en formant des sortes de bonbons dont vous nouerez les extrémités. J'ai fait des paquets comme Chouquette.

Badigeonner à nouveau avec un peu d'huile, ou pas et disposer sur la plaque pour le four recouverte de papier cuisson.

Cuire 10 min environ au four préchauffé à 210°C. (Sur mes photos, je cuisais autre chose avec le "croustillant-test", qui devait en l'occurrence cuire seulement à 200°C alors la mozzarella n'est pas super coulante. Elle l'est plus quand on cuit à 210°C comme prévu).

Servir avec la salade assaisonnée avec une vinaigrette au balsamique et à l'huile d'olive, les tomates cerises et les olives.

