

Feuilletés roulés jambon fromage

Une super recette très rapide et avec plein de garnitures possibles ! La première sera avec du jambon et du fromage avec peu de risques que quelqu'un n'aime pas !!!

Ingrédients (pour faire environ 16 feuilletés) :

- * 1 pâte feuilletée
- * 3 tranches fines de jambon cuit
(ou 10 tranches de chorizo ou autre charcuterie pour environ 100g-150g)
- * 150 à 200g d'emmental râpé
(ou autre fromage râpé)
- * herbes de Provence (ou autres épices)
- * sel et poivre du moulin
- * 1 jaune d'œuf



Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Dérouler la pâte feuilletée et étaler les herbes de Provence dessus.

Saupoudrer généreusement avec la moitié du fromage.

Positionner le jambon (2 tranches entières et la 3^{ème} coupée en deux dans le sens de la longueur) sur le fromage pour recouvrir entièrement la pâte.

Verser l'autre moitié du fromage sur la charcuterie.

Rouler la pâte comme un rouleau en serrant très peu.

Découper des tranches d'1 cm d'épaisseur environ (couper en 2 puis en 2 et encore en 4).

Les poser à plat sur une plaque sans trop les serrer car elles vont bien gonfler.

Badigeonner légèrement les côtés de la pâte avec le jaune d'œuf.

Baisser le four et mettre à cuire environ 20 à 25 min à **180** degrés.

Les sortir quand ils sont bien dorés et gonflés.

Ne reste plus qu'à les déguster encore chauds, tièdes ou froids tels que ou avec de la salade, des crudités...

Astuces :

Si besoin, on peut fariner la pâte et/ou le plan de travail pour mieux la travailler !

Si on veut des roulés plus petits, couper la pâte feuilletée garnie en 2 avant de la rouler : cela fera 32 petits toasts.

On peut varier la charcuterie : chorizo, coppa, bacon, tranches fines de lard, jambon cru, saumon fumé...

On peut varier les fromages : parmesan, lanière de mozzarella, reste de raclette, tome...

On peut varier les épices : piment, curry, curcuma, thym...