

Feuilletés moutarde jambon fromage

🍴 20 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 10m

🌾 gluten 🥛 lait 🧀 moutarde

*Roulés feuilletés apéritifs garnis de moutarde, jambon et gruyère râpé, tranchés et dorés au four.
Préparation express, congélation possible à cru.*

France

INGRÉDIENTS

☐ pâte feuilletée

1 rouleau

☐ gruyère

☐ moutarde

☐ tranches

PRÉPARATION

1. Dérouler la *pâte feuilletée*.
2. Badigeonner toute la surface de *moutarde* et parsemer de *gruyère* râpé.
3. Disposer les *tranches* de jambon sur toute la longueur.
4. Rouler la pâte en un rouleau serré et découper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
5. Déposer les rondelles sur une *plaque de cuisson* recouverte de papier sulfurisé.
6. Enfourner dans un *four* préchauffé à 200 °C pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les feuilletés soient bien dorés.

Se préparent à l'avance : congeler les roulés crus sur la plaque, puis les stocker en sachet congélation. Enfourner directement sans décongeler, en ajoutant quelques minutes de cuisson.