

FEUILLETE APERITIF



Ingrédients :

1 pâte feuilletée
4 tranches de jambon (porc, dinde ou poulet)
1 cs de moutarde
2 cs de coulis de tomates
2 poignées de gruyère râpé
1 cs de basilic ciselé
poivre du moulin

- Badigeonner la pâte avec la moutarde puis le coulis de tomates.
- Recouvrir avec les tranches de jambon.
- Parsemer de gruyère, de basilic et de poivre.
- Rouler la pâte pour former un gros boudin (mettre au réfrigérateur 1 bonne heure pour faciliter la découpe).
- Découper des tranches d'1/2 cm et poser à plat sur une plaque anti adhésive (on peut éventuellement déposer dessus un peu de gruyère ou de parmesan).
- Mettre au four 15-20 min à 200°C ou Th 7.