

Finger food

Feuilletés roulés jambon-savora



40 min 10 min 20 min 10 min 241

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les feuilletés roulés

1 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)
20 g **Moutarde**
3 tranche(s) **Jambon cuit**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des feuilletés

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) en chaleur tournante.
- 2 Dans un bol, mélanger un œuf et du sel à l'aide d'un pinceau. Réserver.
- 3 Dérouler la pâte feuilletée sur le plan de travail en gardant le papier sulfurisé qui l'entoure.
- 4 A l'aide d'un pinceau, badigeonner généreusement les 3/4 de la pâte feuilletée de moutarde savora.
- 5 Déposer les tranches de jambon côtes à côtes sur le feuilletage.
- 6 Replier le bord du feuilletage et le rouler en serrant bien du bout des doigts.
- 7 Le but est de terminer de rouler le feuilletage par la partie qui n'a pas été badigeonnée de savora.
- 8 Arriver à l'endroit qui n'a pas de savora, badigeonner de dorure et finir de rouler.
- 9 Bien souder à la jointure et badigeonner la totalité du rouleau de dorure.
- 10 Déposer le rouleau sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 11 Réserver au congélateur pendant 10 minutes environ.

- 12** Sortir le feuilletage du congélateur puis le remettre sur une planche à découper.
- 13** Avec un couteau éminceur, couper le rouleau en tranches d'environ 1,5cm d'épaisseur.
- 14** Déposer les roulés sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 15** Badigeonner le dessus des roulés de dorure et enfourner pendant une vingtaine de minutes.

Étape 2

Dressage

- 1** Sortir les roulés du four lorsqu'ils sont bien dorés.
- 2** Dresser les roulés sur une assiette et servir à l'apéritif.