

Roulé feuilletée au chorizo&jambon

Ingrédients

1 pâte feuilletée toute prête

100 g de chorizo

1 tranche de jambon

100 g de comté râpé

1 gros œuf



Mixez le chorizo et le gruyère. Ajoutez l'œuf battu et mélangez le tout Étalez cette mixture sur la pâte feuilletée déroulée. Roulez la pâte sur elle-même de façon à obtenir un boudin et entreposez-le au réfrigérateur 15 minutes de manière à pouvoir le couper plus facilement. Après réfrigération, coupez le boudin en rondelles d'1 cm environ, disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez dans un four préchauffé jusqu'à ce que les rondelles soient bien dorées