William Lamagnère

Finger food

Feuilletés roulés jambon-savora

40 min	10 min	20 min	10 min	241
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**

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.