

Palmitos au Fromage Ail et Fines Herbes et Jambon

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 30 minutes

+ 1 heure de repos au frigo

Ingrédients :

| | |
|-------------------|-------------------------|
| - PATE FEUILLETEE | 1x |
| - JAMBON CUIT | 3-4 tranches |
| - BOURSIN | 150g ail & fines herbes |

Recette :

- Etalez la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé.
- Recouvrez-la de jambon cuit en tranche entière (autant que possible) sans recouvrement.
- A l'aide d'un couteau, répartissez alors le fromage ail et fines herbes sur l'entièreté de la surface.
- Roulez délicatement pour former un gros boudin ;
- Réservez au frigo au moins 1 heure.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez le boudin en tronçons de 1 à 1.5 cm d'épaisseur.
- Déposez-les sur une plaque allant au four et recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 18-20 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir 2 minutes.
- Décollez délicatement les palmitos et dressez-les sur une assiette.

