

Bouchées Jambon Cuit - Cheddar en Feuille de Brique

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|------------|
| - PÂTE BRIQUE OU FILO | 9 feuilles |
| - JAMBON CUIT | 6 tranches |
| - CHEDDAR | 9 tranches |

Recette:

- Coupez les tranches de jambon en 3 bandes.
- Coupez également les tranches de cheddar en 2.
- Coupez les feuilles de brique en 2.
- Sur chaque demi-feuille, déposez une bande de jambon et ensuite une bande de cheddar. Roulez le tout et fermez comme un nem.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Enfourez 7 minutes.
- Sortez, laissez tiédir quelques instants puis servez.

