



Un repas 3 services « spécial planche »

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Ingrédients pour **Feuilletés de jambon sec et pesto aux tomates**

- 4-6 tranches de jambon sec
- 1 pâte feuilletée du commerce
- 3-4 c. table de pesto aux tomates

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Étendre la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.
3. Étendre le pesto aux tomates sur toute la surface.
4. Déposer de 4 à 6 tranches de jambon sec.
5. Rouler la pâte sur elle-même comme un sushi.
6. Couper le rouleau en 10 rondelles.
7. Déposer sur la plaque et cuire au four pendant 15 à 20 minutes sur la grille du centre ou jusqu'à ce que les feuilletés soient bien grillés.