

**Temps de cuisson : 15 à 20 minutes**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Degré de difficulté : facile**

**Portion : 10 portions**



## Feuilletés de jambon sec et pesto aux tomates

Ingrédients :

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

Marche à suivre :

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.