



4 ingrédients : Spirales feuilletées au salami et au parmesan

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Pâte feuilletée du commerce
- 8-10 tranches de salami
- 1 tasse de parmesan, râpé
- Moutarde de Dijon au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F. ou à la température proposée sur l'emballage de la pâte feuilletée du commerce.
2. Étendre la pâte feuilletée sur un plan de travail enfariné.
3. Badigeonner un peu de moutarde sur la pâte.
4. Couper le salami en petits morceaux.
5. Étendre uniformément le fromage et le salami sur la pâte.
6. Rouler la pâte pour en faire un gros saucisson.
7. Trancher le rouleau en 8 morceaux égaux.
8. Déposer sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier parchemin.
9. Enfourner pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les rouleaux soient bien dorés.
10. Servir comme petite entrée ou au dîner avec une salade mesclun et des légumes.

