



## **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.