

LE JOURNAL DES FEMMES

Roulés feuilletés au chorizo

Préparation	5 mn	Cuisson	10 mn	Repos	10 mn
Temps Total	25 mn				



Ingrédients / pour 8 personnes

- 150 g de chorizo
- 100 g de gruyère râpé
- 1 gros oeuf
- 1 pâte feuilletée toute prête

PRÉPARATION / Roulés feuilletés au chorizo

- 1 Mixez le chorizo et le gruyère. Ajoutez l'oeuf battu et mélangez le tout.
- 2 Etalez cette mixture sur la pâte feuilletée déroulée.
- 3 Roulez la pâte sur elle-même de façon à obtenir un boudin et entreposez-le au réfrigérateur 15 minutes de manière à pouvoir le couper plus facilement.
- 4 Après réfrigération, coupez le boudin en rondelles d'1 cm environ, disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez dans un four préchauffé jusqu'à ce que les rondelles soient bien dorées.

Pour finir

Tout aussi bon, vous pouvez remplacer le chorizo par une bûche de chèvre émiettée (vous ne mettez alors que 40 g de gruyère).

21