

**Copyright à insérer pour utilisation du visuel :**

© 2017 – Texte et visuel : Chef Clément® pour Alfapac®- [www.chefclement.com](http://www.chefclement.com)

***Conditions de diffusion :***

*Diffusion unique sur le site* [*http://alfapac.eu/*](http://alfapac.eu/) *et sur la page Facebook* [*https://www.facebook.com/AlfapacFrance/*](https://www.facebook.com/AlfapacFrance/) */ Pour toute diffusion complémentaire, s’acquérir des droits auprès de Chef Clément (*[*contact@chefclement.com*](mailto:contact@chefclement.com)*) – Citer l’auteur à chaque diffusion.*

**Petits roulés feuilletés jambon et mimolette**

Ingrédients :

* 1 rouleau de pâte feuilletée
* 4 tranches de jambon blanc
* 10 fines tranches de mimolette
* Une cuillère d’herbes de Provence
* Une pincée de paprika en poudre
* 1 jaune d’œuf

Durée de préparation : 10 minutes  
  
Temps de cuisson : 20 minutes  
  
Nombre : Une douzaine de roulés

1/ Dérouler pâte feuilleté. Étaler les tranches de jambon blanc sur toute la surface.

2/ Disposer les tranches de mimolette sur l’ensemble du jambon puis parsemer d’herbes de Provence et de paprika en poudre.

3/ Rouler l’ensemble en serrant fermement. Si la pâte est trop ramollie, disposer le roulé une vingtaine de minutes au congélateur avant de le découper.

4/ Découper ensuite des tranches d’environ 1 à 2 centimètres d’épaisseur puis les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson naturel Alfapac.

5/ Badigeonner les roulés de jaune d’œuf à l’aide d’un pinceau. Enfourner alors une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 200°C en chaleur tournante en surveillant la cuisson.