

les recettes d'Alice

Les petits roulés



Ingrédients

4 tranches de pain de mie nature
2 boules de mozzarella
1 pot de pesto
50 gr de pignons de pin
2 tranches de jambon fumé
un morceau de parmesan

Matériel nécessaire

1 rouleau à pâtisserie 1 mortier

Préparation et réalisation

- 1- Enlever la croûte du pain de mie. Aplatir les tranches de pain avec le rouleau à pâtisserie.
- 2- Etaler du pesto sur chaque tranche. Répartir du jambon sur le pesto, puis tartiner encore une fine couche de pesto.
- 3- Couper la mozza en bâtonnets et la positionner en haut de chaque roulé puis rouler comme un sushi en serrant bien.
- 4- Faire griller dans une poêle à sec les pignons puis une fois refroidis les écraser dans un mortier.
- 5- Enduire chaque roulé de pesto et les rouler dans la poudre de pignon. Détailler les roulés en bûche de 2 cm.

Conseils et astuces

A l'aide d'un économe faire des copeaux de parmesan pour mettre sur les roulés.

Alice Délice

