NOS IDÉES RECETTES

# ROULÉS APÉRITIF CHORIZO ET EMMENTAL




## INGRÉDIENTS

- 230 g de pâte feuilletée (1 rouleau)
- 70 g de chorizo (12 tranches fines)
- 50 g d'emmental râpé

## PRÉPARATION

**01** Déroulez la pâte feuilletée et recouvrez-la de tranches de chorizo, puis parsemez de fromage râpé.

**02** Enroulez délicatement la pâte en serrant bien.

**03** Placez au congélateur pendant 20 minutes pour une texture parfaite.

**04** Préchauffez votre four à 180°C.

**05** Découpez le rouleau en rondelles d'1 cm d'épaisseur et disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

**06** Enfournez pour 20 minutes.

**07**

Retrouvez la vidéo de la recette ICI