

La Marmite de Claude

ROULE AU CHORIZO

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*1 pâte feuilletée du commerce (rectangulaire si possible)
80 g de chorizo en tranches fines
50g de parmesan râpé
1 jaune d'œuf*

RECETTE

*Mettre le four à préchauffer à 200 °.
Dérouler la pâte et étaler des rondelles de chorizo sur toute la surface de celle-ci sauf sur 1cm à chaque extrémité.
Répartir le parmesan sur les rondelles de chorizo.
Rouler la pâte et la mettre au congélateur 5 à 10 mn pour la raffermir.
Sortir du congélateur et couper en tranches de ½ à 1 cm.
Mettre le jaune d'œuf avec 1 c à s d'eau et mélanger, puis étaler avec un pinceau sur les tranches.
Installer sur une grille et mettre au four pour 12 à 15 mn.
Servir tiède.*