Palmiers au jambon

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	32
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

1 rouleau de pâte feuilletée

2 cs de ricotta

1 cs de pesto

1 cs de fromage, râpé

6 tranches de jambon

Mélanger la ricotta, le pesto et le fromage.

Placer le jambon sur la pâte feuilletée, y étaler le mélange à base de ricotta. Enrouler lâchement la pâte en longueur, en partant des deux côtés, découper en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Disposer les palmiers sur deux plaques à gâteaux tapissées de papier sulfurisé, les enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Cuisiner pro pâte feuilletée 200 °C pendant 25 min

Accessoires

2 plaques à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019