



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

