

Rouleaux feuilletés à l'italienne (jambon cru, parmesan)



Autre anniversaire, autre recette avec ces rouleaux en inox recouvert de pâte feuilletée et fourrés à l'italienne.

Ingrédients (pour 6 rouleaux entiers ou 18 mini-bouchées) :

- * 1 rouleau de pâte feuilletée
- * 150g de jambon cru
- * 100g de parmesan
- * 1 poignée de roquette
- * 1 jaune d'œuf
- * poivre
- * origan ciselé (frais, surgelé ou sec)
- * huile (pour les tubes)



Préparation :

Tubes feuilletés

Préchauffer le four à 180°C.

Huiler légèrement mais complètement les rouleaux en inox (à l'aide d'un papier essuie-tout).

Placer-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en attendant de les utiliser.

Couper la pâte feuilletée en lanière d'environ 1cm de large au fur et à mesure.

Poser une lanière sur le bout d'un tube en inox puis l'enrouler en spirale.

Continuer ainsi jusqu'à la fin du tube.

Poser-les sur une plaque avec du papier sulfurisé.

Quand les tubes sont recouverts de pâte, badigeonner délicatement les parties visibles avec un jaune d'œuf.

Saupoudrer dessus d'origan ciselé.

Enfourner pendant 15 minutes.

Dès que c'est un doré, c'est cuit.

Laisser refroidir avant de démouler.

Préparation jambon-parmesan

Couper chaque tube en 3 morceaux pour obtenir des bouchées.

Laver et préparer la roquette.

Découper les tranches de jambon cru en 18 tranchettes (environ 8/10cm de long par 3/4 cm de large).

Découper des pavés de parmesan (pour qu'ils puissent pénétrer dans le rouleau feuilleté) de la longueur du rouleau cuit (soit environ 3cm de long pour 1 cm de haut et de large).

Poser à plat la tranche de jambon cru.

Saupoudrer d'origan.

Recouvrir de feuilles de roquette.

Mettre le pavé de parmesan sur un bord et enrouler le tout.

Remplir les bouchées feuilletées avec le rouleau de jambon-parmesan.

Attention à faire pénétrer délicatement le rouleau dans le feuilleté.

Astuces :

Attention, lorsque l'on enroule les lanières « crues », ne pas faire déborder la pâte sur les bouts car cela gêne ensuite pour démouler les rouleaux une fois cuits !

Je mets mon index dans le tube pour tenir sans écraser la pâte feuilletée.

Lorsqu'une lanière est finie, il suffit d'en reposer une dessus sans rien faire de particulier à part une légère pression, cela se collera lors de la cuisson.

Pour démouler, il suffit de laisser refroidir un peu, de tenir avec les doigts sur un endroit de tube « nu » et de pousser délicatement... Le nouveau tube feuilleté reste donc ainsi entier, prêt à être garni.

Si vous ne voulez pas faire des bouchées mais une grosse entrée, alors laissez le rouleau feuilleté entier et garnissez-le ainsi.

C'est meilleur si cela est fait au dernier moment ou 1 à 2 heures avant et laisser à température ambiante afin que tout livre au mieux ses saveurs. Si vous le préparez à l'avance, conservez au frigo bien sûr mais sortir au moins 30 minutes avant de déguster.