



ROULES FEUILLETES AUX TOMATES SECHES, CHEDDAR ET BOEUF SECHE

Pour 6 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 12 min.

Ingrédients :

- 1 barquette Bœuf Séché ISLA DELICE
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 cuill. à soupe de moutarde
- 120g de cheddar râpé
- 2 pétales de tomates séchées
- 1 pincée de paprika

Préparation :

- Etalez le rouleau de pâte feuilletée. Tartinez-la d'une fine couche de
 - Parsemez de cheddar sur toute la surface de la pâte et répartissez les tranches de bœuf séché.
 - Coupez la tomate séchée en petit dés et en parsemer à nouveau la pâte.
 - Enfin, saupoudrez d'une pincée de paprika, et roulez la pâte sur
 - Réservez le rouleau 20 minutes au réfrigérateur, le temps de faire chauffer le four à 210°.
 - Coupez des tronçons d'un centimètre d'épaisseur. Répartissez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
 - Enfourez les roulés 10 à 12 minutes, le temps de les laisser dorer et dégustez-les aussitôt.