



## ROULE FACON PIZZA AU CHAOURCE

1. Enlevez la croûte du Chaource et coupez-le en petits dés ainsi que les tranches de jambon, réservez.
2. Déposez votre pâte feuilletée sur une planche, parez les côtés (sur environ 4 cm de long) afin d'obtenir un gros rectangle et étalez le caviar de tomates sur toute la surface avec le dos de la cuillère.

3. Déposez les jeunes pousses d'épinard lavées et essorées puis les dés de jambons et de Chaource. Assaisonnez.

4. Roulez la pâte feuilletée sur elle-même afin de former un gros boudin et de souder les deux bords.

5. Déposez votre boudin du côté de la soudure sur une plaque avec une feuille de papier cuisson et dorez à l'aide d'un pinceau avec l'œuf battu.

6. Enfournerez à 180°C pendant environ 15 min jusqu'à ce que le roulé commence à dorer.

7. Détaillez en tronçons et servez encore chaud.

6 PERSONNES

 Préparation : 20 min

 Cuisson : 15 min

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 cuillères à soupe de caviar de tomate
- 50 g de jeunes pousses d'épinard
- 2 tranches de jambon
- ½ Chaource de 250 g
- Sel, poivre
- 1 œuf



### CONSEILS & ASTUCES

Vous pouvez réaliser votre caviar de tomates maison en mixant des tomates confites avec un filet d'huile d'olives.

Entrée/Plat