

Amuses-bouche au boursin et noisettes

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 150 g de boursin à l'ail
- 4 tranches de jambon braisé
- 80 g de noisettes entières ou concassées

Préparation

Préchauffez votre four th.5 (150°C).

Déroulez la pâte, déposez les tranches de jambon puis nappez le jambon de boursin.

Passez à la moulinette les noisettes et saupoudrez-les sur le boursin.

Quand tout est prêt, roulez un côté jusqu'au milieu et ensuite l'autre côté.

Coupez et mettez-les sur du papier de cuisson, enfournez pendant 30 min. Regardez de temps en temps.