



APÉRITIF

ROULÉS SALAMI ET FROMAGE



FACILE



4 PERSONNES



10 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte Brisée
- Tranches de salami Justin Bridou
- Fromage râpé
- Concentré de tomate

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez le concentré de tomate sur la pâte Brisée. Déposez le salami et le fromage râpé jusqu'à recouvrir la pâte.

Roulez la pâte de manière à ce que le tout soit compacte.

Déposez une quinzaine de minutes au congélateur, puis découpez en rondelles.

Faites cuire au four pendant 10 min.

