MINI ROULÉS AU CERVELAS



LA RECETTE

CERVELAS



Pour 4 personnes :
- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 20 min
- Temps total : 35 min

Ingrédients :
- 1 mini cervelas (400gr)
- 1 pâte à pizza rectangulaire

Préparation :
Étalez votre pâte sur votre plan de travail fariné.
Coupez des bandes de pâte d'1cm de largeur environ.
Découpez le cervelas en fines tranches.
Retirez la peau puis recoupez en deux (demi cercles).
Déposez les demi tranches sur vos bandes de pâte puis roulez le tout.
Déposez les roulés sur la plaque de four recouverte de papier cuisson.
Enfournez pendant 15 à 20 minutes à 180°C.

Conseil :
Badigeonnez les rouleaux de beurre fondu si vous souhaitez un peu plus de craquant.