

Palmiers au fromage et Mortadelle à la moutarde de Dijon

Difficulté : **

Type de plat : Mises en bouche

Temps de préparation : 0h25min

Temps de cuisson : 0h20min

Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilleté

Moutarde de Dijon Alélor

L'emmental râpé

Mortadelle râpé

Etapes de la recette :

Étaler la pâte feuilletée, la badigeonner de moutarde. Parsemer une moitié de fromage et une autre de mortadelle. Rouler les deux parties vers le centre, mettre au frais une dizaine de minutes avant de découper. Faire cuire dans un four préchauffé à 200° pendant 20minutes.