

Rouleaux apéritifs de pain de mie



Photo non contractuelle

Niveau : debutant

Ingrédients :

- tranches de pain de mie sans croûte
- fromage frais, fromage blanc...
- saumon fumé, jambon blanc, jambon cru, tranches de saucisson...
- tapenade, dips, crème de poivrons, moutarde, beurre aromatisé...
- herbes concassées, noisettes concassées, graines de sésame....

Préparation :

Etaler un film alimentaire sur le plan de travail. Y déposer une tranche de pain de mie sans croûte et recouvrir d'un autre film étirable. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, écraser la tranche de pain de mie.

Y étaler une préparation de votre choix : beurre aromatisé, caviar d'aubergine, tapenade... recouvrir de jambon cru, jambon blanc ou saumon fumé.

Rouler la tranche de pain de mie sur elle-même à l'aide du film étirable. Serrer. Rouler ensuite dans le fromage frais puis dans les herbes concassées ou des graines.

Couper des tronçons d'1.5 cm d'épaisseur en biais et présenter à l'apéritif ou en entrée avec une salade verte.

NB : les rouleaux apéritifs au pain de mie sont déclinables à l'infini... à vous de jouer.

Variantes en images



ou sucrés :

