

# Recette de roulé à la tomate et au jambon pour l'apéritif :

## Ingrédients :

- Sauce tomate
- Quelques tranches de jambon
- Emmental râpé
- Pâte feuilletée

## Outils :

- Cuillère a soupe (pour étaler)
- Couteau (pour couper en rondelles à la fin)
- Plaque de cuisson

## Etapes de réalisation de la recette :

- 1) Préchauffez le four à 180 °C
- 2) Etalez la pâte feuilletée
- 3) Y étaler le jambon, la sauce tomate, puis l'emmental râpé.
- 4) Rouler la pâte feuilletée sur elle-même (comme pour un gâteau roulé).
- 5) Enfournez à 180°C pendant environ 10 minutes
- 6) Une fois cuit, découpez en tranche et servez (froid ou chaud)