



Collations

## Roulades au lard et au fromage

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi  
200 grammes de lard petit déjeuner  
40 grammes de parmesan (râpé)  
4 cuillères à soupe de mozzarella (râpée)  
30 grammes de pignons de pin  
4 cuillères à soupe de tapenade de tomate  
4 cuillères à soupe de pesto  
1 bouquet de basilic  
2 gousses d'ail  
huile d'olive  
poivre  
sel

### Méthode de préparation

Mettez le basilic, les pignons de pin, le parmesan, les gousses d'ail épluchées et une bonne rasade d'huile d'olive dans un mixeur et faites un pesto lisse. Salez et poivrez.

Déroulez une feuille de pâte feuilletée. Enduisez-la généreusement avec le pesto. Déposez dessus la moitié du lard petit déjeuner puis saupoudrez avec la moitié de la mozzarella. Roulez la pâte et emballez le rouleau dans une feuille d'aluminium. Faites la même chose avec l'autre rouleau de pâte mais cette fois utilisez la tapenade de tomates à la place du pesto. Déposez les rouleaux 30 minutes au congélateur.

Préchauffez le four à 190°C. Enlevez la feuille d'aluminium et coupez les rouleaux en rondelles d'environ 1 centimètre d'épaisseur. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 20 minutes. Servez immédiatement.

### Ustensiles de cuisine

Mélangeur  
Four

