

Cornet sarrasin jambon cheddar



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
153164	Galette de sarrasin au sel de Guérande nature 60 g	10 Pièce
268438	Jambon cuit supérieur DD Label Rouge tranché 10 x 40 g La Grande Charcuterie	10 Tranche
154112	Tranches de cheddar rouge 10x10 cm 20 g 33% MG 1 kg	30 Tranche
244149	Emmental râpé 29% MG 1 kg Bon-et-Engagé	150 Gramme
	Tomate cerise	100 Gramme
	Salade roquette	200 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Déposer les crêpes sur plaque à pâtisserie. Déposer 3 tranches de cheddar sur le bord de la crêpe, ajouter la tranche de jambon puis déposer le râpé dessus.
- 2 Plier la crêpe de 1/3 sur les tranches de cheddar, cuire au four à 150°C pendant 5 minutes.
- 3 A la sortie, rouler pour former un cône, le mettre dans un support.
- 4 Finir avec la salade et les tomates cerises marinées.