

Rouleaux croustillant de coquillettes

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 120 g de coquillettes cru
- ✓ 100 g de fromage râpé
- ✓ 8 tranches de jambon sec
 - ✓ 80 g de farine
 - ✓ 2 oeufs
- ✓ 100 g de chapelure
 - ✓ Sel
 - ✓ Huile

Préparation : *Recettes de Caline*

Faites cuire les coquillettes selon les indications du paquet.

Egouttez-les et les mélanger avec le fromage râpé.

Bien mélanger pour lier les pâtes entre elles et laissez refroidir.

Déposez une cuillère de coquillettes sur une tranche de jambon et roulez le jambon assez serré.

Fermez le rouleau de coquillettes avec une seconde tranche de jambon en l'enroulant de sorte à fermer les 2 extrémités.

Roulez successivement les rouleaux de coquillettes dans la farine, les oeufs battus puis la chapelure.

Déposez les rouleaux dans une poêle avec de l'huile.

Laissez dorer et retournez-les régulièrement.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!