

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Feuilleté au jambon



Pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée au beurre toute prête
- 1 jaune d'oeuf
- 2 tranches de jambon blanc découenné et dégraissé
- gruyère, poivre

Dans un plat à tarte, déroulez la pâte feuilletée avec sa feuille de cuisson et piquez-la à la fourchette.

Préchauffez le four à 210°C (th7) pendant 10 min.

Sur une moitié de la pâte, étalez le jambon coupé en fines lamelles, superposez la deuxième tranche, poivrez et recouvrez généreusement de gruyère râpé.

Repliez la deuxième moitié de pâte de façon à former un gros chausson. Fermez bien les extrémités. Faites des sillons croisés sur le dessus à l'aide d'un couteau (lame à l'envers).

Passez au pinceau le jaune d'oeuf sur tout le chausson. Enfournez pour 20 min.