

## Chaussons Lardons Poireaux & Palmiers Jambon Gruyère

### Chaussons Lardons Poireaux

Pour 4 personnes :

1 pâte feuilletée - 1 blanc de poireau - des lardons - 10 cl de la crème fraîche liquide - poivre.

Épluchez le poireau et le hachez finement. Faire chauffer les lardons et ajoutez les poireaux, faire cuire 5 min, puis ajoutez la crème fraîche et laissez épaissir.

Mettre à refroidir avant de garnir les chaussons avec cette farce et cuire au four à 190° ( th 6-7)

### Palmiers jambon - gruyère

Pour 20 personnes

une pâte feuilletée carrée - 2 belles tranches de jambon - un sachet de gruyère râpé ( 100g ) - 2 œufs.

Étalez la pâte et la garnir de gruyère, étalez uniformément les tranches de jambon.

Roulez de chaque côté jusqu'au milieu. Badigeonnez de jaune d'œuf. Mettre au frais 30 min puis découpez en tranches de 1 cm. Cuire au four, posé à plat 15 min environ.

