

Mini-croissants jambon & fromage



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 tranches de jambon blanc
- 50 g de gruyère râpé
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 œuf
- 1 cuillerée à soupe de lait

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Dérouler la pâte feuilletée. La tartiner de crème fraîche. Recouvrir des tranches de jambon blanc et saupoudrer de gruyère râpé. Découper la pâte en 16 parts. Rouler chaque part sur elle-même en partant de la base du triangle et en terminant par la pointe.

3. Battre l'œuf entier avec le lait et en badigeonner les croissants avec un pinceau. Faire cuire au four pendant 20 à 25 minutes. Les croissants doivent être bien dorés. Servir froids ou tièdes.

Note : on peut varier les parfums à l'envi ! Par exemple en remplaçant le jambon par des tranches de fromage à burger et en parsemant la crème de cumin en poudre.