

CROISSANT AU JAMBON



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 32

Ingrédients:

- 2 Pâtes feuilletée ronde
- 200g Jambon
- 80g Cornichon
- 30g Moutarde forte
- 1 pincée Sel
- 1 pincée Poivre
- 20g Crème liquide
- 1 Jaune d'oeuf

Préparation:

- Placer dans le bol 200g de jambon avec 80g de cornichon, 30g de moutarde forte, 20g de crème, une pincée de sel et une pincée de poivre mixer 2 sec/ turbo.
- Couper la pâte feuilletée ronde par 8 ou 16 regarder la photo.
- Répartir 1 c.s. de farce sur la partie la plus large des parts. Enrouler vers la pointe, bien presser les extrémités. Puis les placer sur une plaque à four recouverte d'une feuille sulfurisée

- Badigeonner les croissants avec un jaune d'oeuf
- Placer au four à 180° chaleur tournante pendant 20 minutes les sortir une fois qu'ils sont bien dorés