

Croissants feuilletés au jambon

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients pour 12 croissants

- 1 pâte feuilletée toute prête ronde
- 2 carrés frais
- 2 tranches de jambon blanc
- du fromage râpé
- un peu de lait pour dorer

Allumer le four th6, 180°C.

Dérouler la pâte feuilletée. La découper en 12 parts en partant du centre.

Tartiner la partie la plus large avec le fromage. Déposer des morceaux de jambon dessus. Rouler en commençant par la partie la plus large et en allant vers le centre du cercle. Déposer sur une plaque anti-adhésive. Badigeonner de lait, saupoudrer de fromage râpé. Enfourner pour 15 à 20 minutes. Les croissants doivent être dorés.

Servir tiède.