



Collations

Croques feuilletés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 6 tranches du jambon serrano
- 6 tranches de fromage vieux
- 3 cuillères à soupe de moutarde

Méthode de préparation

Dans la pâte feuilletée emportez 24 petits ronds de \pm 5 cm et déposez-les sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Mélangez l'eau au jaune d'œuf. Badigeonnez légèrement ce mélange sur les petits ronds. Placez la pâte dans un four préchauffé à 190° jusqu'à ce qu'elle soit aérée et brun doré.

Entretemps rôtissez croquant le jambon Serrano dans une poêle antiadhésive. Coupez prudemment en deux les petits ronds de pâte feuilletée, tartinez-les de moutarde et répartissez le fromage et le jambon par-dessus.

