



Les plats principaux

Couronne salée au brie, jambon et tapenade de tomates

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de jambon de Parme (jambon cru)

4 cuillères à soupe de tapenade de tomate

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi

200 grammes de brie

3 brins de basilic

1 œuf

pincer poudre de paprika (fumé)

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Déroulez la pâte feuilletée. Tracez un cercle de 15 cm de diamètre au centre et coupez le cercle en 8 morceaux avec un couteau.

Coupez le brie en tranches et déchirez le jambon en lanières.

Répandez la tapenade de tomates sur le bord le plus éloigné de la pâte feuilletée. Disposez les tranches de brie et le jambon cru sur la tapenade de tomates. Parsemez dessus des feuilles de basilic frais.

Pliez ensuite les quartiers sur la farce pour obtenir une couronne tressée. Battez l'œuf et badigeonnez le dessus de la pâte feuilletée pour un beau brillant. Cuisez la couronne 20 à 25 minutes dans le four préchauffé. Retirez la couronne du four et terminez par le paprika en poudre fumé puis coupez en morceaux de la taille d'une bouchée.

Ustensiles de cuisine

Four

