

Feuilleté au jambon

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Personnes : 6

Ingrédients :

- 6 tranches de jambon
- 1 grosse boîte de champignons émincés
- 300g de gruyère râpé
- 200g de crème fraîche épaisse
- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf
- sel, poivre

Préparation : Allumez votre four Th 6/7. Faire revenir les champignons avec un peu de matière grasse, une fois dorés les mettre dans un saladier avec la crème fraîche, le gruyère râpé, sel et poivre. Dérouler une pâte sur un plat sans rebord en laissant un espace de deux centimètre tout autour, mettez une couche de préparation puis 2 tranches de jambon. Remettre une couche de préparation puis 2 tranches de jambon dans l'autre sens, remettre une couche de préparation puis deux tranches de jambon. Pour terminer, s'il reste de la préparation en remettre une couche. Humidifier le tour de la pâte puis recouvrir avec la 2^{ème} pâte en faisant un ourlet bien appuyé. Faites des motifs à l'aide d'une fourchette, badigeonnez le dessus avec un jaune d'œuf. Mettre au four pendant environ 30 minutes selon four.

Suggestions : vous pouvez remplacer la crème fraîche par de la sauce béchamel et mettre un peu moins de gruyère râpé le feuilleté n'en sera que meilleur.