FEUILLETE DE JAMBON DE REIMS

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 800g de jambon de Reims
- 250g de pâte feuilletée
- 1 œufs

Préparation :

Préchauffer le four à 200° Th.6/7. Couper le jambon en tranches (1/2 cm d'épaisseur). Abaisser la pâte (4mm environ). La découper en 8 rectangles égaux.

Déposer une tranche de jambon sur 4 morceaux de pâte. Mouiller les bords. Recouvrir d'une autre abaisse de pâte et souder les bords.

Au pinceau, badigeonner au jaune d'œufs la surface de chaque rectangle de pâte. Enfourner 25 min. Lorsque les feuilletés sont cuits, les sortir du four. Couper le chapeau horizontalement. Le retourner. Poser 1 tranche de jambon dessus.