

CŒUR DE FRANCE AU JAMBON



Ingrédients (6 personnes):

Un carré de pâte feuilletée

Moutarde mi- forte

9 tranches de jambon(selon grandeur)

un jaune d' œuf .

Préparation:

Sur le carré de pâte badigeonner sur toute la surface la moutarde mettre les tranches de jambons les une a coté des autres rouler un coté de pâte jusqu'au milieu faire la même chose avec l'autre coté ensuite couper de fine tranche de 2cm env. les placer dans une plaque avec du papier sulfuriser badigeonner avec le jaune d' œuf mettre au four à 250c 10 -15mn (une fois obtenu une jolie couleur dorée retiré)

