

Croissants au jambon



1 rouleau de pâte feuilletée

50 à 70 g d'emmental râpé

2 tranches de jambon de Paris
(100 g environ)

1 œuf

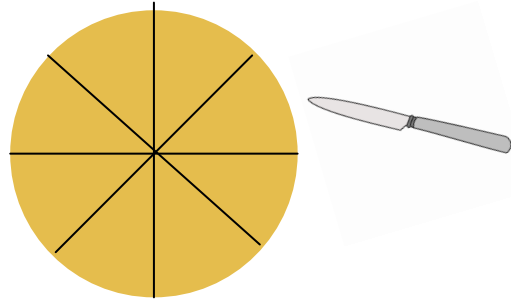
Étalez la pâte et coupez-la en 8 parts.

Répartissez l'emmental sur
le **bord** de la pâte.

Superposez les 2 tranches et
coupez en 8 parts.

jaune

Mélangez avec un peu d'eau



Disposez chaque part de jambon sur une part de pâte et
roulez la part de l'**extérieur vers l'intérieur**.

Plat recouvert de papier cuisson

Badigeonnez chaque croissant de jaune d'œuf
Faites cuire dans le four porté à 200 ° pendant 20 minutes.



Pour de plus petits croissants, coupez la pâte et le jambon en 16 parts.