

## PETITS CROISSANTS A LA NOIX DE JAMBON ET BOURSIN CUISINE



### Pour 16 petits croissants

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 c à soupe environ de Boursin Cuisine
- 2 tranches de noix de jambon (selon la taille)
- 1 jaune d'œuf ou un peu de lait

J'ai préchauffé mon four à 160° C...

On commence par dérouler la pâte en gardant le papier cuisson qui va servir de support pendant la préparation, on coupe d'abord en 4, puis en 8 et enfin en 16 en essayant d'être le plus régulier possible, pour cela je suis partie du plus large vers la pointe, c'est finalement dans ce sens que je préfère, car je n'ai pas trop le compas dans l'oeil...

Ensuite sur chaque portion j'ai mis un peu de Boursin Cuisine, pas trop sinon on se retrouve avec des fuites...

Puis on dispose par-dessus deux fines lanières de noix de jambon, en fait c'est ce qu'il y a de plus long dans la recette, le découpage de la noix de jambon en petites fines lanières...

On enroule délicatement tout droit vers la pointe...

Une fois bien enroulé, j'ai choisi de lui donner la forme courbée mais on peut aussi bien le laisser droit. J'ai ensuite badigeonné le tout avec le jaune d'oeuf et enfourné pour une vingtaine de minutes...