



Croissants au jambon

Ingrédients :

1 abaisse de pâte feuilletée
80 grammes de jambon en tranches
2,5 c.s. de séré à la crème (ou fromage blanc)
1 c.s. de persil (haché)
sel, poivre
1 jaune d'œuf

Préparation :

- Hacher finement le jambon et le persil
- Mélanger le séré avec le jambon/persil haché
- Assaisonner avec le sel et le poivre
- Dérouler l'abaisse de pâte, poser le croissantier dessus (il faut que la pâte soit bien froide), presser régulièrement
- Étaler la farce avec une spatule
- Soulever délicatement le croissantier et le retirer
- Rouler les croissants vers la pointe, écraser légèrement les deux bouts
- Poser les croissants sur une plaque garnie d'un papier cuisson en les espaçant
- Dorer avec le jaune d'œuf dilué avec quelques gouttes d'eau
- Cuire 20 minutes dans le four préchauffé à 220 degrés
- Sortir les croissants du four, les laisser refroidir sur une grille

