



Escargots feuilletés au fromage et au jambon



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 g de crème épaisse
- 80 g de fromage râpé
- 2 tranches de jambon cuit
- 1 c. à s. de graines de sésame
- 1 jaune d'œuf

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2

Dérouler la pâte feuilletée puis étaler la crème fraîche sur toute la surface

Etape 3

Recouvrir avec les tranches de jambon puis parsemer de fromage râpé.

Etape 4

Rouler la pâte feuilletée sur elle-même en serrant bien

Etape 5

Badigeonner le rouleau d'un jaune d'œuf dilué, puis découper des tronçons d'un centimètre de largeur.

Etape 6

Déposer les escargots sur une plaque de cuisson anti-adhésive et enfourner à 180°C, 10 à 12 min jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

