

Palmiers pour l'apéritif

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 tranches de jambon blanc
- 100 g de gruyère râpé

La **recette**

Etape 1

Dérouler la pâte et la recouvrir avec des tranches de jambon et de gruyère râpé. La rouler sur
elle-même jusqu'à la moitié. Faire de même avec l'autre moitié pour réunir les 2 côtés.

Etape 2

Placer le tout au congélateur une dizaine de minutes afin de durcir la pâte (sinon elle serait
impossible à découper). La découper en petites lamelles pour obtenir de petits palmiers feuilletés.

Etape 3

Enfourner 15 minutes 200°C (Th. 6-7). Bien surveiller les palmiers car la cuisson dépend du four.