




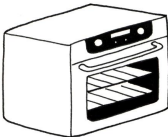
PALMIERS JAMBON FROMAGE









Ingrédients :

		
1 pâte feuilletée	4 tranches de jambon	100 g de gruyère râpé

Ustensiles :

			
1 plaque	Du papier cuisson	1 couteau	1 four

Préparation :

1		Étale la pâte feuilletée et recouvre-la des tranches de jambon.
2		Répartis le gruyère râpé par-dessus.
3		Roule la pâte sur elle-même jusqu'à la moitié. Fais pareil avec l'autre moitié pour réunir les 2 côtés.
4	 10 min	Enroule le tout dans du papier cuisson et place-la au congélateur 10 minutes, afin de durcir la pâte.
5		Coupe la pâte en petites lamelles et place les palmiers sur une plaque recouverte du papier cuisson.
6		Fais cuire 15 minutes à 180°C.