

Tresse Jambon-Fromage

Ingrédients

2 pâtes feuilletées

3 tranches de jambon blanc

200g de masdaam

200g de gouda

1 œuf

Préparation

Préchauffer le four à 180 °c

Déroulez les pâtes feuilletées sur une plaque couverte de papier cuisson.

Faites-les se chevaucher légèrement pour que la pâte soit plus longue que large.

Coupez les tranches de jambon en deux et déposez-les au centre de la pâte sur toute la longueur. Parsemez de morceaux de fromages coupés en dés. Taillez des bandes fines horizontales de chaque côté. Formez la tresse en rabattant les bandes de pâtes, en alternant les côtés et en les croisant.

Battez l'œuf et badigeonnez la tresse. Enfourez 35mn environ.

1 recette par personne, pas trop motivé, ça sent la fin de l'année !!!!!!!!!!!!!!!!