Feuilleté soleil au jambon

(Recette de Timothé)

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 4 tranches de jambon
- 1 pot de fromage à tartiner ail et fines herbes
- 1 œuf

Préparation

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).

Etaler une pâte feuilletée et la tartiner de fromage.

Répartir les tranches de jambon.

Poser par-dessus la 2ème pâte feuilletée.

Poser un verre retourné au milieu.

Aplatir les bords à la fourchette.

Découper une vingtaine de « rayons » autour du verre.

Faire un double-tour à chaque rayon.

Avec un pinceau, badigeonner la pâte avec l'œuf.

Enfourner pendant 20 minutes.

Servir à l'apéro ou avec une salade.

Bon appétit !