



Gressins feuilletés au jambon cru



Pour agrémenter l'apéro

Pour cette recette, nous allons trichés !

Et opter pour une pâte feuilletée du commerce pour votre facilité .

Ingrédients :

1 pâte feuilletée du commerce (libre à vous d'utiliser votre propre pâte ou chute d'une autre préparation)

100 g d'emmental en bloc

3 c à soupe de graines de cumin

3 c à soupe de graines de sésame

1 jaune d'œuf

12 tranches très fines de jambon cru

Préparation :

Râpez l'emmental.

Déroulez la pâte feuilletée sur le plan de travail.

Découpez-la en 12 bandes de 1 cm de large, puis recoupez celle-ci en 2 sur la hauteur.

Torsadez les bandes de pâte sur elles-mêmes.

Finies , elles doivent mesurer environ 10 cm de long.

Disposez les bandes de pâte sur une feuille de papier cuisson ou un tapis en silicone.

Badigeonnez-les légèrement de jaune d'œuf battu.

Saupoudrez un tiers de graines de cumin, un tiers de graines de sésame et le dernier tiers d'emmental râpé.

Placez-les au congélateur pendant 15 minutes.

Préchauffez le four à 200°.

Faites cuire pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les gressins soient dorés.

Laissez-les refroidir sur une grille.

Enveloppés de jambon cru. Puis servez-les à température ambiante

Info – conseils :

Le choix de la pâte feuilletée déjà prête est plus une question de facilité , de gain de temps.

Maintenant libre à vous d'utiliser des chutes d'autres préparations ou encore d'avoir préparé en avance des plaques à cette effet au congélateur.