

Croustade au jambon et au comté

Quand on rentre tard du boulot, le soir, on n'a pas trop envie de cuisiner longtemps...voici un plat convivial à accompagner d'une bonne salade et qui conviendra parfaitement à ce genre de situation :

Une croustade !...C'est simple, c'est bon, c'est vite fait !



Source : Recette "Saveurs" façon Ottoki.

Pour 8 personnes

2 pâtes feuilletées (j'ai acheté 2 pâtes feuilletées "croustipâte" en bloc, à étaler)
200 g de jambon blanc en dés ou des tranches de jambon à découper en lanières (j'ai choisi les lanières)
Environ 200 g de comté en cubes + 50 g en lamelles pour déposer sur la croustade avant cuisson
Une béchamel réalisée avec le TM p.36 du livre "A table avec Thermomix" (la moitié de la recette suffit)
1 ou 2 jaunes d'œuf

La béchamel au TM

20 g de farine
20 g de beurre
250 g de lait
Noix de muscade râpée
Pas besoin de sel car la croustade est assez salée
Un peu de poivre

Mettre tous les ingrédients dans le bol du **TM** et régler **5 min à 90°C VIT 4**.

Si vous n'avez pas de Thermomix, faire la béchamel dans une casserole : Beurre fondu + ajout de la farine. Bien mélanger. Ajouter le lait petit à petit tout en mélangeant au fouet, puis le reste des ingrédients. Mélanger à feu doux jusqu'à épaississement de la sauce.

La croustade

Ajouter les cubes de jambon et de comté dans la béchamel. Mélanger.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler les 2 pâtes feuilletées en rectangles de la même taille, sur 3 ou 4 mm d'épaisseur.

Mettre une pâte, sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Badigeonner le pourtour de jaune d'œuf, sur 2 cm environ.

Etaler la préparation béchamel/jambon/comté sur la pâte. Recouvrir de suite avec l'autre pâte feuilletée et souder les bords en appuyant avec les doigts puis former un rabat de pâte (pour éviter les coulures).

Badigeonner la surface de jaune d'oeuf, déposer les lamelles de comté.

Cuisson : 30 à 40 min (selon le four). Sortir la croustade du four et la laisser tiédir avant de la déguster avec une bonne salade.

La recette est plus longue à écrire qu'à réaliser. Elle est vraiment très rapide à faire et crocrobonne.

Astuce : Varier la garniture avec légumes, autre fromage, autre charcuterie, viande hachée, pourquoi pas ? A vous d'innover.

Bon appétit !