



## TUILES TRANSPARENTES AU JAMBON SEC



### **Pour une vingtaine de tuiles:**

½ tranche fine de jambon cru

50 g de beurre fondu

15 g de farine

Le blanc d'un œuf moyen (environ 35 g)

Préchauffer le four à 180°

Tailler le jambon en toutes petites lanières. Mélanger le beurre la farine et le blanc d'œuf. Réserver au frigo pendant une dizaine de minutes.

Au pinceau, étaler une mince couche de pâte sur une plaque anti adhésive ou mieux, sur une feuille siliconée, parsemer de lanières de jambon et faire cuire à peu près 5 mn, les bords doivent juste prendre un peu de couleur.

Laisser un peu refroidir avant de les détacher.