

**MINIS-CROISSANTS JAMBON MOUTARDE**

Pour 16 minis croissants

- 1 pâte feuilletée
- 2 tranches de jambon
- Moutarde



Coupez la pâte en 2 puis en 4 et encore jusqu'à obtenir 16 morceaux.  
Enduire chaque morceau avec de la moutarde.



Ajoutez un morceau de jambon.

Roulez chaque morceau en commençant par la plus large.



Déposez chaque croissant sur une grille avec du papier sulfurisé.

Dorez les avec un jaune d'oeuf dilué avec de l'eau.

Mettre au four 15 min th7 (180°C)