

## *Croissants apéritif au jambon*



### Infos sur la recette :

- préparation : 5 min
- cuisson : 15 min

### Ingrédients pour 12 croissants :

- 1 pâte feuilletée ronde de 300g
- 2 tranches de jambon blanc

### Réalisation :

- Couper la pâte feuilletée en 12 triangles.
- Couper chaque tranche de jambon en 6 triangles.
- Poser un triangle de jambon sur un triangle de pâte et rouler en croissant.
- Cuire 15 min à 220°C.

### Idées :

- Badigeonner les croissants avec un jaune d'œuf battu avec un peu d'eau pour qu'ils soient plus dorés.
- Ajouter du gruyère râpé et / ou du concentré de tomate dans le croissant avant de le rouler.