

## Feuilleté roulé

### Ingrédients:

1 rouleau de pâte feuilletée

2 tranches de jambon

2 càs de crème épaisse

1/2 oignon ciselé

Du gruyère râpé

Des herbes de Provence

Du poivre

Un jaune d'œuf pour la dorure



1. Sur les 2/3 d'une pâte feuilletée, étaler de la crème épaisse, poivre, herbes de Provence, oignons, gruyère, jambon. couper le reste de la pâte en lanières.

2. Rouler en terminant par les lanières que l'on "soude" avec un peu d'eau

3. Dorer à l'œuf et donner la forme de lune.

4. Enfourner à 200° (th6/7) jusqu'à ce que le roulé soit doré