

Feuilleté d'été aux légumes et au jambon



Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes en plat ou 6 en entrée :

1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
1 petite courgette
100 g de pousses d'épinard
4 tranches de jambon blanc
200 g de Chaource
1 c à s de pesto rosso (en compter un peu plus)
1 jaune d'œuf
1 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Laver la courgette et la détailler en dés. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile, un peu de sel et poivre 7 à 8 mn en remuant. Laisser refroidir.

Couper le fromage en lamelles et le jambon en carrés.

Étaler la pâte feuilletée sur une plaque à four tapissée du papier cuisson et retailler légèrement la pâte en rectangle le plus grand possible (j'ai retiré une petite bande sur 2 côtés seulement).

Étaler le pesto rosso sur la pâte et répartir les dés de courgette refroidis, le jambon, les pousses d'épinards et les lamelles de fromage. Rouler le rectangle sur lui-même dans le sens de la longueur pour former un gros boudin (j'ai replié les extrémités).

Badigeonner de jaune d'œuf au pinceau et cuire à four préchauffé à 180° jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

A la sortie du four couper en parts et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>