

Tresse feuilletée, *façon raclette*



Pour 2 à 3 personnes :

1 pâte feuilletée

3 à 4 CS de crème fraîche épaisse

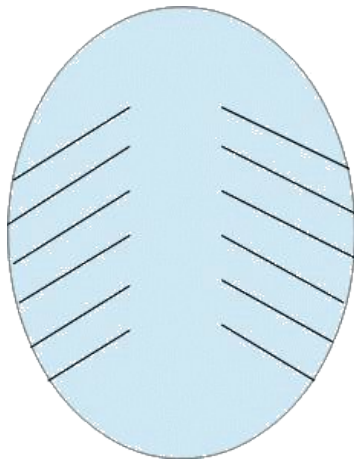
2 à 3 petites pommes de terre cuites

2 à 3 tranches de jambon blanc

Tranches de fromage à raclette

Poivre

- Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.
- Dérouler la pâte feuilletée sur le plan de travail et étaler un peu de crème fraîche, au centre de celle-ci, sur une bande centrale.
- De part et d'autre de cette bande, découper des lanières de 2 cm (*voir schéma*).



- Par dessus la crème, déposer le jambon blanc émincé, la moitié du fromage à raclette et les rondelles de pommes de terre. Recouvrir d'un peu de crème fraîche, poivrer et terminer par le reste du fromage.
- Replier les extrémités de la pâte sur chaque bord et tresser le feuilleté, en repliant, les unes après les autres, les lamelles de pâtes, de façon la plus hermétique possible.
- Dorer au jaune d'œuf détendu avec un peu d'eau et enfourner 15 à 20 minutes, à 200°C (*four préchauffé*).

SANDS
CABZT