

MINI CROISSANTS JAMBON BOURSIN



Ingrédients :

1 pâte feuilletée	1 petit pot de fromage ail et fines herbes	2 tranches de jambon	1 jaune d'oeuf

Ustensiles :

1 plaque	Du papier cuisson	1 couteau	1 bol	1 pinceau	1 four

Préparation :

1		Étale la pâte et tartine-la de fromage.
2		Coupe-la en 16 parts.
3		Coupe le jambon en petits morceaux et place-les à l'extrémité de chaque part.
4		Roule chaque part de l'extérieur vers l'intérieur. Puis pose les croissants sur la plaque recouverte de papier cuisson.
5		À l'aide du pinceau, applique un peu de jaune d'oeuf sur chaque croissant (cela donne du brillant).
6		Fais cuire 20 minutes à 180°C.