**CROUSTADE SALEE**

**Pour 2 personnes en plat unique ou 4 en entrée**

250g de pâte feuilletée

100g de fromage de brebis (ou celui de votre choix) coupé finement

2 belles tranches de jambon cru en chiffonnade

Béchamel : 40g de beurre

 30g de farine

 25cl de lait très chaud

 Sel et poivre

1 jaune d’œuf mélangé à un peu d’eau

Préparez une béchamel, faites fondre le beurre, salez poivrez, ajoutez la farine et battre au fouet puis ajoutez le lait chaud en une seule fois et mélanger jusqu’à épaississement (ça va vite) puis réserver

Divisez la pâte feuilletée maison en 2 parties dont 1 un peu plus grande que l’autre

Etalez la pâte feuilletée maison pour faire 2 cercles (environ 22 cm et 20 cm) ou déroulez les pâtes du commerce

Disposez un cercle de pâte d’environ 22 cm de diamètre sur une plaque de cuisson recouverte d’un film alimentaire

Déposez au centre votre béchamel puis le jambon et le fromage

Badigeonnez les bords avec le jaune d’œuf

Recouvrez du 2ème disque de pâte, badigeonnez le bord avec l’œuf

Rabattre les bords de la pâte inférieure sur la pâte supérieure et soudez doucement les bords avec les doigts

Badigeonnez la croustade avec le jaune d’œuf et utilisez vos chutes de pâtes pour faire des bandelettes et des croisillons sur la pâte en décor

Réservez la croustade au frigo au moins 30 minutes

Préchauffez le four à 180°

Badigeonnez à nouveau de jaune la croustade puis enfournez pour environ 35 minutes

**LA TABLE DES PLAISIRS**