

Feuilletés jambon, gruyère, tomates



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Accompagnez-les d'une salade verte.

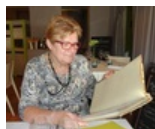
Ingrédients

- 6 carrés de pâte feuilletée (ou à faire soi-même)
- 3 tranches de jambon cuit coupées en deux
- 2 tomates
- fromage râpé type gruyère
- 1 soupçon de lait
- thym

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 210°C, thermostat 7.
- 2 Sur chaque carré, disposez un morceau de jambon cuir, un gros morceau de tomate puis, parsemez de gruyère râpé et d'un peu de thym.
- 3 Refermez les carrés de pâte feuilletée et soudez les bords avec vos doigts.
- 4 Badigeonnez le dessus de lait à l'aide d'un pinceau.
- 5 Enfournez pour une vingtaine de minutes de cuisson. Servez aussitôt.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

