

Friands gourmands



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 10 mn

Cuisson : 30 mn

des feuilletés très simple pour un petit repas du soir

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 saucisses de montbéliard
- 1 tranche de jambon cuit
- 2 cuillères à soupe de saint agur en crème
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'estragon
- 1 tomate
- 1 oignon
- sel
- poivre
- graines de sésame
- 1 jaune d'œuf - pour la finition

Préparation

- 1 Dérouler la pâte feuilletée, la couper en deux, badigeonner chaque moitié avec du Saint Agur en crème. Saler et poivrer. Déposer sur chaque moitié une 1/2 tranche de jambon cuit. Couper l'oignon et la tomate en rondelles et les partager sur les deux moitiés.
- 2 Poser une saucisse de Montbéliard (j'ai acheté celles déjà cuites), les badigeonner de moutarde à l'estragon. L'enrouler dans la pâte en humectant d'eau et en pressant les bords avec les doigts.
- 3 Poser sur une plaque de cuisson couverte de papier cuisson et laisser reposer 10 minutes au frais.
- 4 Préchauffer le four à 200°C (th.7). Badigeonner le dessus des friands avec un peu de jaune d'œuf dilué dans 1 c. à soupe de lait. Saupoudrer de graines de sésame.
- 5 Cuire au four 25 minutes, la pâte doit être dorée. Servir dès la sortie du four.

Proposé par



Syssie

Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.

Venez me rendre une petite visite sur mon blog

Prendre le thé chez Syssie

vous verrez , c'est simple mais on y est bien.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

