

Palmiers au jambon et boursin



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 5 personnes**Préparation :** 30 mn**Cuisson :** 15 mn

Déguster tiède à l'apéritif ou bien en entrée avec une petite salade. Eviter les pâtes feuilletées premier prix qui collent aux doigts et donc se cassent très rapidement ! Lorsque je fais un apéro d'automne, je prépare tous mes feuilletés à l'avance et je les congèle.

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- boursin - cuisiné aux poivres
- 4 tranches de jambon blanc
- 50 g de gruyère - râpé
- 1 jaune d'oeuf

Préparation

- 1 Préchauffer le four sur thermostat 6/7.
- 2 Dérouler la pâte feuilletée. Mettre une bonne couche de Boursin aux poivres puis étaler les tranches de jambon blanc sans trop les faire se chevaucher.
- 3 Replier le tout de manière à amener les deux bords au milieu, puis replier encore dans le même sens. Les 2 rouleaux ainsi faits doivent se toucher au centre.
- 4 Envelopper ce rouleau dans le papier sulfurisé fourni avec la pâte et placer au congélateur 30 minutes. Les palmiers seront beaucoup plus faciles à trancher une fois la préparation solidifiée.
- 5 Couper des tronçons de 1 cm d'épaisseur. Les déposer sur une plaque à pâtisserie légèrement farinée. Dorer au jaune d'oeuf, saupoudrer d'un peu de gruyère râpé.
- 6 Enfourner pour 15 minutes environ à four moyen.

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

