

Palmiers au jambon et gruyère



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Vous pouvez badigeonner le dessus de jaune d'œuf avant de couper le rouleau de pâte en palmiers.

Recette proposée par : Blog [Aux saveurs de chez moi](#)

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée - (faite maison de préférence)
- 3 belles tranches de jambon blanc
- gruyère - râpé
- herbes de provence

Préparation

- 1 Étalez la pâte feuilletée sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.
- 2 Posez les tranches de jambon et coupez le surplus de telle façon à recouvrir toute la surface de la pâte. Saupoudrez de gruyère râpé et d'herbes de Provence.
- 3 Roulez la pâte d'un côté jusqu'au centre, puis recommencez de l'autre côté pour que les deux cylindres se collent. Soudez les bords, puis coupez des palmiers en les disposant à plat.
- 4 Enfourez pendant environ 35 minutes à 235°C.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

