

Tourte au jambon blanc et au gruyère



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Simple et rapide

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 jambon blanc
- gruyère
- 1 oeuf battu - pour la dorure

Préparation

- 1 Préparation pour 1 grande tourte ou 2 petites tourtes (comme moi) :
- 2 Découpez 4 disques dans la pâte feuilletée.
- 3 Déposez-y le jambon coupé en petits morceaux et le gruyère.
- 4 Recouvrez de l'autre partie de pâte, dorez à l'œuf et enfournez 20 minutes à 180°C (th.6).
- 5 Accompagnez d'une salade.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

