



## Croissants au Jambon

Pour 12 petits croissants ou 8 croissants plus grands

- 1 abaisse de pâte feuilletée ronde de 30 cm de diamètre
- 100 g de jambon
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 œuf battu

Hâcher le jambon, ajouter la moutarde et la moitié de l'œuf battu  
Bien mélanger

Couper la pâte feuilletée à l'aide d'un grand couteau en appuyant seulement de manière à ne pas déformer la pâte.

Mettre 1 c. à soupe de jambon sur chaque tranche

Rouler le croissant en commençant par le bord vers le centre

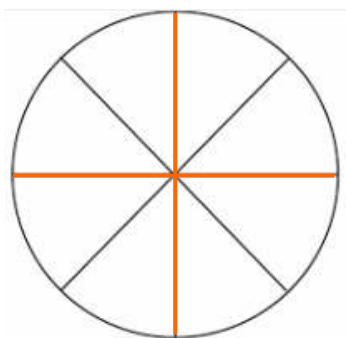
Mettre le croissant sur du papier anti-adhésif sur une plaque de cuisson

Badigeonner les croissants avec l'œuf battu

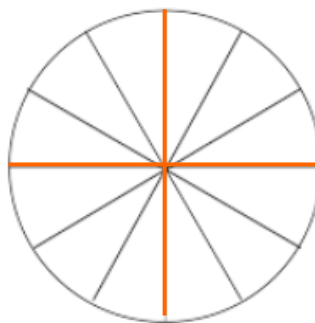
Cuire au four à 200 degrés pendant 30 minutes (Vérifier la couleur des croissants)

Laisser refroidir avant de déguster.

**TRUC : pour que le croissant gonfle le mieux possible, éviter de le courber en forme de croissant, mais juste le rouler.**



Couper 8 croissants



Couper 12 croissants