

Mini-burgers feuilletés au jambon cru et Gruyère de France



Durée :
35 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

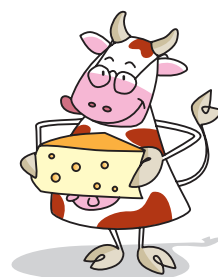
Ingrédients

Pour 12 mini-burgers

- 1 pâte feuilletée
- 4 tranches de jambon cru
- 50 g de Gruyère de France en lamelles
- 1 jaune d'œuf
- 5 feuilles de salade feuilles de chêne
- 2 c. à soupe de mélange de graines pour pains
- moutarde à l'ancienne

Préparation

- Découpez des ronds de 6 à 7 cm dans la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de chaque disque avec un peu de jaune d'œuf. Saupoudrez avec quelques graines puis mettez au four 10 à 15 min à 180°C (surveillez la cuisson). Le disque va gonfler et prendre la forme d'un petit pain à burger.
- La pâte refroidie, ouvrez-les en deux (le faire délicatement car la pâte feuilletée est très friable). Mettez une pointe de moutarde à l'ancienne sur la partie inférieure. Superposez ensuite des feuilles de salade, du jambon cru, du Gruyère de France.
- Servez lors d'un apéritif dînatoire.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance