

Torsades au jambon

Une vingtaine de pièces

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 4 tranches de jambon blanc
- du poivre.

■ *Allumettes torsadées feuilletées
apéritives au jambon*



■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Déroulez la pâte, et coupez le cercle en 2.

■ Battez le jaune d'œuf avec quelques gouttes d'eau, salez et poivrez, et enduisez les 2 moitiés de pâte.

■ Recouvrez la première moitié avec le jambon. Rabattez la seconde sur le jambon.

■ Découpez en lanières d'une quinzaine de centimètres de long et 1 centimètre de largeur, et torsadez-les légèrement.

■ Déposez les torsades sur une plaque anti-adhésive, et enfournez pour une quinzaine de minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, et bien gonflées.