



Feuilleté Jambon Ricotta

Temps total : 30min — Préparation 10min



INGRÉDIENTS : 4 personnes

- 4 Carrés de pâte feuilletée
- 2 Tranches Jambon
- 1/2 Ricotta
- Un peu de Crème Fraîche
- 210g Rapé
- 1 Oeuf

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Étalez vos carré de pâte feuilletée, puis mettez une cuillère de crème. Ensuite, vous pouvez mettre une moitié de tranche de jambon. Parsemer de râpé et rajouté encore une demi-tranche de jambon. Et enfin ajouter votre ricotta.

ÉTAPE 2

Vous pouvez alors refermez votre feuilleté en regroupant vos 4 coins au centre.

ÉTAPE 3

Battez votre œuf dans un ramequin et avec un pinceau venez badigeonner vos feuilletés.

ÉTAPE 4

Terminer en mettant un peu de râpé sur le dessus de chaque feuilleté.

ÉTAPE 5

Cuire 20 minutes au four à 180°.