

Biscuits apéro maison croustillants et parfumés

Ingrédients pour 6 personnes :

*1 rouleau de pâte
feuilletée pur beurre
5 tranches fines de
jambon cru
3 cuillérées à soupe de
crème fraîche
2 cuillérées à soupe de
lait
150 g de gruyère râpé
1 jaune d'œuf
poivre.*



Dérouler la pâte feuilletée, battre rapidement la crème fraîche avec le lait. Etaler cette préparation sur la pâte, poivrer légèrement. Saupoudrer de gruyère râpé. Préchauffer le four à 180°C Etaler les tranches de jambon cru sur toute la surface sans les faire se chevaucher. Rouler la pâte et sa garniture sur elle-même pour obtenir un rouleau de 5 cm de large environ. Badigeonner généreusement le rouleau de pâte de jaune d'œuf battu, à l'aide d'un pinceau. Découper en tronçons de 1 cm de large, les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, cuire 10 mn environ. Servir bien chaud de préférence.