

Croissant feuilleté, jambon, Monterey jack, érable |

Recette pour 12 tapas

Description

Une technique utilisée pour la pâte à croissant (viennoiserie) que nous vous proposons avec de la pâte feuilletée, dans une version salée.

L'astuce du chef

Le fromage comme le jambon, peut être choisis suivant vos goûts.

Pour la dorure, il existe beaucoup de recette, vous n'êtes pas obligé d'ajouter du sirop d'érable si vous n'aimez pas trop le sucré / salé.

Ingrédients

Croissant feuilleté salé

- 2 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage
- 150 Gr Jambon blanc
- 200 Ml Fromage monterey jack
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Cuil. à soupe Eau
- 1 Cuil. à thé Sirop d'érable

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **410 F°**

Mise en place

Dans un bol, mélangez le jaune d'oeuf, l'eau et le sirop d'érable (ou miel), vous obtenez une dorure, gardez-là au réfrigérateur.

Coupez les tranches de jambon blanc en julienne.

Râpez le fromage si nécessaire.

Processus

Assurez-vous d'avoir deux feuilles de feuilletage de (40 x 28 cm), minimum.

Sur la première feuille, Badigeonnez sur la surface la dorure, déposez sur la surface la julienne de jambon, ensuite le fromage râpé.

Badigeonnez ensuite la deuxième feuille de feuilletage d'eau froide. Déposez le côté humide contre la garniture.

Passez un coup de rouleau à pâtisserie pour bien coller l'ensemble et vous assurez d'une surface

régulière.

Technique du croissant (viennoiserie)

Sur la largeur de votre rectangle, détaillez des triangles avec une base d'environ 5 à 6 cm.

En partant de la base de votre triangle, roulez-le sur lui même jusqu'à la pointe. Déposez chaque croissant une plaque de cuisson avec un papier parchemin.

Dorez les croissants avant de les enfourner pendant environ 20 minutes, assurez-vous d'une belle coloration lors de la cuisson.

Vous pouvez les servir tiède ou température pièce.

Bon appétit!