Torsades au Jambon Cru

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 15 minutes – Difficulté : Facile

Pour une douzaine de torsades :

- **1 pâte feuilletée (la recette pas à pas ici !)**
- **70 g de coulis ou sauce tomate**
- **40 g de fromage râpé (emmental, gruyère ou autre)**
- **4 ou 5 tranches de jambon cru (ici un jambon d'exception de la Maison Milhau)**
- **1 jaune d'œuf**
- **de l'origan**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail puis la tartiner de coulis de tomate, saupoudrer le tout d'origan puis répartir le fromage râpé.

3. Couper la pâte en bandes de 2 ou 3 cm de large et déposer les lanières de jambon sur chacune d'elle.

4. Torsader chaque bande sur elle-même en tournant en inversé de chaque extrémité puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

5. Délayer le jaune d'œuf avec 2 cuillères à café d'eau puis dorer les torsades au pinceau.

6. Enfourner le tout pour 15/20 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration : c'est prêt !

   Idéales pour l'heure de l'apéritif, elles pourront également servir d'accompagnement à une belle salade verte de saison !
   Si vous n'avez pas de sauce tomate, il est possible de la remplacer par de la tapenade par exemple !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

La planche à découper Continenta sur laquelle les mini-tartelettes sont posées disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO