



[Téléchargez la fiche PDF](#)

CROISSANT AU JAMBON ET AU BRIE LE ROITELET



Qui ne connaît pas la recette du croissant au jambon? Facile et rapide à préparer, notre recette gourmande au bon brie Roitelet vous permettra de varier les plaisirs tout en cuisinant en famille.

Temps de préparation : 25 min.

Temps de cuisson : 20 min.

Coût : € - Bon marché



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

INGRÉDIENTS POUR 4 GOURMANDS

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de brie Roitelet
- 4 tranches de jambon blanc
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d'oeuf
- Sel et poivre

COMMENT PRÉPARER VOS CROISSANTS

Dans un bol, mélangez la moutarde et la crème fraîche, salez et poivrez.

Déroulez la pâte feuilletée et coupez 8 triangles réguliers.

Préchauffez votre four à 180°C.

Ôtez la croûte du brie Roitelet puis coupez-le en petits morceaux.

Napez chaque triangle de pâte avec la crème puis répartissez les morceaux de brie Roitelet. Recouvrez avec la moitié d'une tranche de jambon.

Roulez les triangles de pâte de la base la plus large vers la pointe de sorte à former un croissant, puis placez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

COMMENT CUIRE VOS CROISSANTS

Battez le jaune d'oeuf, puis à l'aide d'un pinceau, badigeonnez les croissants avant de les enfourner environ 20 minutes.

Laissez refroidir et dégustez vos croissants en famille.

C'est vous le chef ! Idées pour personnaliser votre recette :

Vous ne savez pas comment réaliser vos triangles de pâte feuilletée? Rien de plus simple ! Il vous suffit de dessiner une croix qui partage votre rond de pâte en 4 parts égales. Ensuite, partagez chaque "grand triangle" obtenu en deux et vous obtiendrez 8 triangles de tailles identiques.
