

Escargots feuilletés au fromage et au jambon

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 g de crème épaisse
- 80 g de fromage râpé
- 2 tranches de jambon cuit
- 1 c. à s. de graines de sésame
- 1 jaune d'œuf

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2
Dérouler la pâte feuilletée puis étaler la crème fraîche sur toute la surface

Etape 3
Recouvrir avec les tranches de jambon puis parsemer de fromage râpé.

Etape 4
Rouler la pâte feuilletée sur elle-même en serrant bien

Etape 5
Badigeonner le rouleau d'un jaune d'œuf dilué, puis découper des tronçons d'un centimètre de largeur.

Etape 6
Déposer les escargots sur une plaque de cuisson anti-adhésive et enfourner à 180°C, 10 à 12 min jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.