



Couronne feuilletée



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 75 g de comté
- 4 tranches de jambon blanc
- 1 oeuf
- Ciboulette

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180 °C. Dérouler la pâte feuilletée sur sa feuille de cuisson.

Etape 2

Disposer les tranches de comté sur la pâte en laissant une petite bordure libre sur les côtés. Recouvrir avec les tranches de jambon.

Etape 3

Rouler la pâte bien serrée sur elle-même pour former un long boudin (si la pâte est ronde, roulez-la simplement d'un bord à l'autre).

Etape 4

Joindre les deux extrémités du boudin pour former un cercle. Souder les bords en appuyant légèrement avec les doigts pour fermer la couronne.

Etape 5

À l'aide de ciseaux, couper des entailles profondes tous les 3 cm sur tout le tour extérieur de la couronne, sans couper jusqu'au centre (le cœur de la couronne doit rester attaché). Écarter chaque morceau découpé en les basculant légèrement vers la gauche ou la droite pour laisser apparaître la garniture.

Etape 6

Badigeonner le tout d'un oeuf battu, puis enfourner 20 minutes à 180 °C.

Etape 7

Parsemer de ciboulette ciselée, servir et déguster !

