

EMPANADAS Au JAMBON FUMÉ-GRILL



Personnes
6 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
35 minutes

Les Ingrédients

- 300g de pâte brisée
- 3 Tranches épaisses de Jambon Fumé-Grill coupés en dés
- 12 Tranches d'emmental
- 1 Œuf battu

La Préparation

- I. Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte brisée et découpez-la en 6 cercles de 18 cm de diamètre. Répartissez une tranche d'emmental, quelque dés de jambon Fumé-grill puis une autre tranche d'emmental sur la moitié de chaque chausson, puis refermez-les en deux.
- II. Roulez les bords sur eux-mêmes puis faites une entaille au couteau sur le haut des chaussons pour laisser sortir la vapeur. Badigeonnez-les d'œuf battu.
- III. Déposez les chaussons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 20 minutes. Baissez ensuite le four à 120°C, et continuez la cuisson une quinzaine de minutes. Servez chaud avec une salade verte.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APRÉMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petigas.fr

