

Flocon de neige au camembert et **au** jambon de Vendée IGP.



Personnes

2 Personnes



Préparation

15 minutes



Cuisson

25-30 minutes

Les Ingrediénts

- 6 tranches fines de jambon de Vendée IGP Petitgas
- 2 pâtes feuilletées rondes
- 1 camembert
- 1 jaune d'œuf
- Quelques graines (sésame, pavot...) facultatif

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Préparation

- I. Préchauffez votre four à 180°C
- II. Étaler votre 1^{ère} pâte feuilletée et déposez le camembert au centre.
- III. Découpez en 2 les tranches fines de jambon de Vendée IGP et disposez autour du camembert, de manière verticale, les lamelles de jambon de Vendée IGP.
- IV. Une fois le tout fini, recouvrez l'ensemble avec la 2^{ème} pâte feuilletée
- V. Soudez délicatement la pâte autour du camembert avec vos doigts. Et coupez de manière verticale tout autour du camembert pour obtenir 16 bandes
- VI. Prenez chaque bande, la torsader 2 fois et la souder avec la branche voisine, pour obtenir un joli effet "flocon".
- VII. Le tout fini, badigeonnez ensuite l'ensemble avec le jaune d'œuf et parsemez de quelques graines (si souhaité).
- VIII. Cuire pendant 25 à 30 min. Coupez la pâte qui recouvre le camembert afin de tremper les torsades dans le fromage fondu.