

Torsades au jambon et à la Moutarde au Riesling

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 tranches de jambon (blanc ou fumé)
- 3 c. à s. de moutarde au Riesling
- 50 g d'emmental
- 1 oeuf battu
- Graines de sésame
- Poivre



Etapes :

- Étaler la pâte feuilletée et la couper en deux parties égales.
- Sur la première partie, badigeonner de moutarde, parsemer de jambon et d'emmental. Poivrer.
- Recouvrir avec la seconde partie de la pâte.
- Dorer à l'oeuf battu puis saupoudrer de graines de sésame.
- Découper la pâte en lanières d'environ 1,5 cm de largeur et les torsader.
- Disposer les lanières sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pendant 10 minutes à 200°C.
- Servir tiède ou froid.