

# Comté et jambon en friands



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

[Fromage Comté AOC](#) : 200 g (4 tranches)

250 g de pâte feuilleté

2 tranches de jambon cuit de 3 mm

1 oeuf battu

seil, poivre

## Préparation

Procurez-vous, ou confectionnez 4 carrés de pâte feuilleté abaissez à 3 mm, de 14 cm de côté. Découpez le comté en 4 tranches de 3 cm de large sur 6 ou 7 cm de long et 2,5 cm d'épaisseur. Assaisonnez. Divisez chaque tranche de jambon en deux parties égales. Enrolez le fromage dans chaque demi-tranche. Etalez les carrés de pâte sur la planche farinée. Placez chaque rouleau au centre des carrés de pâte. Rabattez par le milieu. Soudez à l'oeuf sans pincer. Sur une tôle beurré, enfournez 25 minutes à 240°.