LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Croissant jambon & mozzarella

Pour 3 personnes | **Très facile**

23 min | **3.14€ La portion** (prix indicatif)

Ultra simple ces croissants en version salé.
Suggestion pour pimper vos croissants : vous pouvez tout à fait utiliser une moutarde à l'ancienne ou une autre moutarde parfumée.
Cette recette est pour 6 croissants. Vous pouvez diviser la pâte en plus petit si vous le souhaitez.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée
- **3 tranche** de Jambon cuit fumé
- **30 g** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **1.5 c à c** de Moutarde classique
- **100 g** de Mozzarella à cuire (en bloc)
- **1 unité** de Oeuf

Étapes de préparation

Préparation : 8 min | **Cuisson :** 15 min | **Attente :** 0 min

1. Préchauffez votre four à 180°C en chaleur tournante (ou 200°C en chaleur traditionnelle).
2. Déroulez la pâte feuilletée et coupez-la en 6 triangles.
3. Déposez ½ tranche de jambon sur chaque triangle.
4. Étalez 1 càc de crème et ¼ càc de moutarde par croissant. Poivrez.
5. Coupez 3 tranches de mozzarella de 1cm d'épaisseur, puis chaque tranche en deux bâtonnets.
6. Déposez un morceau de mozzarella par croissant.

7. Repliez les coins de l'extrémité la plus large sur la mozzarella, cela évitera à la mozzarella de couler.
   Roulez les triangles de l'extérieur vers la pointe, comme un croissant.
8. Placez vos croissants sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé.
9. Battez un œuf et badigeonnez les croissants.
10. Enfournez entre 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les croissants soient bien dorés.