



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Croissant jambon & mozzarella

 Pour 3 personnes Très facile 23 min**3.47€ 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.