

# FEUILLETEE à l'italienne

## Pour 6 personnes

100 g de jambon de Parmes tranches moyennes

500 g de pâte feuilletée

400g de mozzarella

2 œufs

4 tomates rondes

Sel, poivre



### Préchauffe le four à 180°

Coupe les tomates en tranches moyennes sale et poivre. Coupe la mozzarella en tranches légèrement plus fines. Etale la pâte feuilletée en 2 rectangles pour avoir un socle et un couvercle.

Couvrir la plaque de four de papier cuisson, dépose le socle de pâte. Recouvrir la pâte de jambon en laissant, au minimum, 2 cm de pâte découverte autour de la préparation .Pose les tomates sur le jambon, puis recouvrir les tomates avec la mozzarella. Bat les œufs. À l'aide d'un pinceau, enduire la pâte d'une fine couche d'œuf autour de la garniture sur environ 2 cm. Place le couvercle de pâte de manière à épouser la forme de la garniture. Soude les pâtes entre elles en appuyant légèrement à l'endroit qui a été enduit d'œuf.

Coupe et retire le surplus de pâte sur approximativement 2 cm. Puis exerce une nouvelle pression pour finir de coller les pâtes. Badigeonne le feuilleté avec le reste d'œufs battus et le décorer. Faire cuire à chaleur tournante pendant 30 minutes.