

Pour 6 personnes:

6 tranches de jambon blanc
500 g de pâte feuilletée
ou 2 rouleaux de Pâte
50 g de farine
150 g d'emmental râpé
50 cl (500 g) de lait
50 g de beurre doux
2 œufs
1 cuillère à café de sel
2 pincées de poivre



FEUILLETÉ
au jambon

Porte le lait à ébullition, dans une seconde casserole, fait fondre le beurre, puis ajoute progressivement la farine en mélange jusqu'à obtenir la consistance d'une purée épaisse. Verse progressivement le lait chaud, sale, poivre en mélangeant afin d'obtenir une sauce béchamel. Place au réfrigérateur pendant 30 minutes. Etale la pâte feuilletée en 2 disques, pour avoir un socle et un couvercle. Couvrir la plaque de four de papier cuisson, dépose le socle de pâte. Place une première tranche de jambon au milieu de la pâte en laissant au minimum 2 cm de pâte découverte autour de la préparation. Recouvrir le jambon d'une couche de béchamel, puis d'emmental. Répète l'opération en respectant l'ordre jambon, béchamel, emmental. Dans un bol, battre les œufs. À l'aide d'un pinceau, enduire le socle de pâte d'une fine couche d'œuf battu autour de la garniture sur environ 2 cm. Place le couvercle de pâte de manière à épouser la garniture. Soude les pâtes entre elles en appuyant légèrement. Coupe et retire le surplus de pâte sur 2 cm environ. Puis exerce une nouvelle pression pour finir de coller les pâtes. Badigeonne le feuilleté avec le reste d'œufs battus et le décore. Mettre au four préchauffé à 180 ° à chaleur tournante pendant 30 minutes. Déguster aussitôt