

Palmiers feuilletés au jambon et fromage

Ingrédients (pour une quarantaine de palmiers) :

- 300 g de pâte feuilletée « pur beurre »,
- 10 tranches très fines de jambon cru,
- 150 g de fromage râpé (emmental, gouda).

Préparation : 15 min. Cuisson : 15 min.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Étaler la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné et la diviser en deux rectangles de 15 cm par 30.

Disposer dessus les tranches de jambon puis le fromage râpé. Rouler la pâte sur sa longueur de sorte à obtenir deux longs boudins. Réserver au frais quelques minutes pour que la pâte se raffermisse et soit plus facile à couper.

Détailler chaque boudin en tranches de 0,7 mm d'épaisseur. Les disposer sur une plaque à pâtisserie légèrement humide en laissant un intervalle de 5 cm entre chaque palmier.

Passer au four 15 à 20 minutes. Les détacher avec une spatule tant qu'ils sont chauds et laisser refroidir sur une grille.

Remarques : Parfaits pour l'apéritif, ces palmiers peuvent aussi faire office d'entrée avec quelques tomates cerises ou de petits cubes de fromage. On peut remplacer le gouda par d'autres fromages (comté, tomme de chèvre, brebis basque, etc.), et/ou le jambon par du saumon fumé. Pour une version "basique" de la recette, j'utilise du jambon blanc et des tranches de fromage fondu. On peut aussi rehausser le tout avec une fine couche de moutarde entre la pâte et le jambon, ou en saupoudrant d'herbes de Provence.