

# Escargots au Jambon de Bayonne

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/04/15/23796131.html>

October 21, 2012

dimanche 15 avril 2012

Pâte feuilletée : 1  
Crème fraîche : 2 cuil. à café  
Jambon de Bayonne : 6 tranches  
Poivre  
Gruyère : 60 gr  
Œuf : 1 jaune

Dérouler la pâte feuilletée, étaler la crème fraîche, puis le gruyère et terminer par les tranches de jambon, poivrer.

Rouler la pâte feuilletée en boudin. Remettre un peu au frigo.

Sortir du frigo et recouvrir le boudin de jaune d'oeuf.

Couper des rondelles. Les mettre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, bien espacer.

Mettre au four 10-15 min thermostat 6.

Bon appétit...!!

[jambon](#), [apéro](#)

**Rétroliens**

