

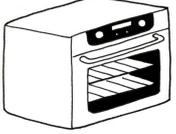
# MINI CROISSANTS JAMBON BOURSIN



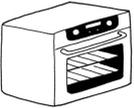
## Ingrédients :

			
1 pâte feuilletée	1 petit pot de fromage ail et fines herbes	2 tranches de jambon	1 jaune d'oeuf

## Ustensiles :

					
1 plaque	Du papier cuisson	1 couteau	1 bol	1 pinceau	1 four

## Préparation :

<b>1</b>		Étale la pâte et tartine-la de fromage.
<b>2</b>		Coupe-la en 16 parts.
<b>3</b>		Coupe le jambon en petits morceaux et place-les à l'extrémité de chaque part.
<b>4</b>		Roule chaque part de l'extérieur vers l'intérieur. Puis pose les croissants sur la plaque recouverte de papier cuisson.
<b>5</b>		À l'aide du pinceau, applique un peu de jaune d'oeuf sur chaque croissant (cela donne du brillant).
<b>6</b>		Fais cuire 20 minutes à 180°C.