

Palmiers feuilletés au fromage An Alré



1- Dérouler une pâte feuilletée et tartiner d'une fine couche de moutarde. Garnir avec le jambon et le fromage An Alré préalablement râpé (réserver 50g pour la dernière étape).

2- Rouler un côté de la pâte sur elle-même jusqu'au centre, en serrant bien. Faire de même de l'autre côté, de façon à ce que chaque côté se rejoignent au milieu de la pâte. Placer au congélateur pendant 15 min pour faciliter la découpe.

3- Préchauffer le four à 200 °C. Coupez la pâte en tranches fines. Placer sur une plaque recouverte de papier cuisson en espaçant bien entre chaque palmier car ils vont gonfler en cuisant. Ajouter le reste de An Alré râpé sur chaque palmier puis enfourner pour 20 minutes. Servir chaud.

Bon appétit !



**le p'tit fermier
de Kervihan**

Pour 6 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 200g de Fromage An Alré
- Moutarde
- 1 pâte feuilletée
- 4 tranches de jambon