

Torsades au jambon et à la Moutarde au Riesling

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 tranches de jambon
- 3 c. à s. de moutarde au Riesling
- 50 g d'emmental
- Poivre



Étapes :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mixer le jambon.
- Étaler la pâte feuilletée. La badigeonner de moutarde, parsemer de jambon mixé et poivrer.
- Découper la pâte en lanières puis les torsader.
- Parsemer d'emmental et enfourner pendant 10 minutes.
- Servir tiède ou froid.