

Croissant jambon, gruyère au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 20 min	Durée : 30 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapes : 8	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la pâte feuilletée:

150G de farine

150G de beurre

75G d'eau

1 pincée de sel Pour la garniture:

3 tranches de jambon blanc

150G de gruyère

4CàS de crème épaisse

1 jaune d'oeuf

3CàS d'eau

Etapes

Préparez de délicieux petits fours en apéro ente amis avec votre thermomix TM31, TM5 et TM6:

Â»

Préchauffez votre four à 180°C.

Pour la pâte feuilletée:

Â»

Préparer la [pâte feuilletée](#).

Pour la garniture:

Â»

Mettre les tranches de jambon dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter la crème épaisse et le gruyère et régler 10 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Étaler la pâte et former un cercle de 24cm de diamètre.

Â»

Couper la pâte en 12 parts afin d'avoir 12 triangles et sur chaque triangle, déposer le mélange avec le jambon.

Â»

Roulez vos petits croissants et badigeonnez les d'un mélange de jaune d'oeuf et d'eau.

Â»

Enfournez 20 minutes.

Régalez-vous avec ces amuses gueules thermomix. Miam ;)