

Feuilletés au jambon & au reblochon

Ingrédients pour 6 feuilletés :

- 4 tranches fines de jambon de montagne
- 250 grs de reblochon
- 8 échalotes
- 2 jaune d'oeufs
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 30 cl de Noilly Prat
- 80 grs de beurre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 210° C.

Pelez et hachez finement les échalotes.

Faites chauffer le beurre dans une casserole.

Quand le beurre mousse, ajoutez-y les échalotes.

Laissez-les cuire sans coloration soit environ 5 minutes.

Versez le Noilly Prat et le vinaigre, salez et poivrez.

Poursuivez la cuisson sans couvercle jusqu'à complète absorption.

Laissez refroidir.

Coupez le reblochon en tout petits cubes et le jambon en ruban.

Délayez les jaunes d'oeufs dans 5 cuillères à soupe d'eau.

Déroulez les pâtes sur un plan de travail légèrement fariné.

Découpez 6 disques à l'aide d'un emporte-pièce.

Tartinez les disques avec les échalotes en laissant un centimètre de libre sur le pourtour.

Répartissez les lanières de jambon et le reblochon.

Badigeonnez le pourtour des feuilletés avec le jaune d'oeuf.

Repliez-les en deux et appuyez sur les bords pour bien les souder.

Badigeonnez le dessus des feuilletés avec le jaune d'oeuf.

Enfournez pendant environ 20 minutes.

Servez les feuilletés avec une salade.