

Feuilleté **au**
JAMBON
DOUBRAISÉ,
butternut et
chèvre.



Personnes
4 Personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
Env. 50min.

Les Ingrédients

- 4 Tranches de Jambon DOUBRAISÉ
- 1 pâte feuilletée
- 1 demi-butternut
- 1 gousse d'ail
- 3 branches de thym
- 8 rondelles de bûches de chèvre
- Un peu de lait
- Huile d'olive

Bon appétit !



Le Charcutier de la Restauration

La Préparation

- I. Coupez le butternut en 2 et retirer les graines.
- II. Taillez une moitié en tranches fines, en retirant la peau, puis disposez-les sur une plaque de cuisson.
- III. Épluchez et hachez finement la gousse d'ail.
- IV. Arrosez les tranches de butternut avec de l'huile d'olive, ajoutez l'ail haché et quelques brins de thym.
- V. Enfournez sur une plaque à 180°C pendant 20 à 25 min. jusqu'à ce que les tranches soient tendres et légèrement dorées. Réservez-les.
- VI. Faites revenir les tranches de Jambon Cœur de Braise dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, puis coupez-les en lamelles.
- VII. Déroulez la pâte feuilletée et découpez-la en quatre carrés égaux. Garnissez le centre de chaque carré avec des tranches de butternut rôti, les lamelles de jambon et 2 rondelles de fromage de chèvre.
- VIII. Repliez les quatre angles de la pâte vers le centre pour former des feuilletés. Badigeonnez-les de lait à l'aide d'un pinceau pour les dorer.
- IX. Enfournez à 180°C pendant 25 minutes jusqu'à ce que les feuilletés soient dorés et croustillants.

