Torsades au jambon et à la Moutarde au Riesling

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients :

- *1 pâte feuilletée*
- *2 tranches de jambon (blanc ou fumé)*
- *3 c. à s. de moutarde au Riesling*
- *50 g d'emmental*
- *1 oeuf battu*
- *Graines de sésame*
- *Poivre*

Etapes :

- Étaler la pâte feuilletée et la couper en deux parties égales.
- Sur la première partie, badigeonner de moutarde, parsemer de jambon et d'emmental. Poivrer.
- Recouvrir avec la seconde partie de la pâte.
- Dorer à l'oeuf battu puis saupoudrer de graines de sésame.
- Découper la pâte en lanières d'environ 1,5 cm de largeur et les torsader.
- Disposer les lanières sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pendant 10 minutes à 200°C.
- Servir tiède ou froid.