

Croissants au jambon



Prendre une pâte feuilletée ronde et la couper en 12 :



Préparer une farce en hachant du jambon avec du persil, un peu de crème, sel, poivre ; Mettre une cuillère de farce dans la partie la plus large du triangle :



Rouler depuis ce côté vers la pointe :



Rabattre les bouts vers le centre :



Dorer avec du jaune d'œuf :



Mettre au four une demi-heure environ