Soleil feuilleté au jambon et à la Moutarde au Curry

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10

Ingrédients :

- *50 g de fromage à tartiner (par exemple du St Moret)*
- *2 c. à s. de Moutarde au Curry*
- *2 pâtes feuilletées*
- *4 tranches de jambon*
- *100 g d'emmental*
- *1 oeuf*
- *2 c. à s. de graines de sésame*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Dans un bol, mélanger le fromage à tartiner avec la Moutarde au Curry.
- Dérouler une première pâte feuillée sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Etaler le mélange en laissant 1 cm sans préparation tout autour de la pâte.
- Disposer les tranches de jambon sur la pâte et parsemer d'emmental râpé. Saler et poivrer.
- Recouvrir avec la seonce pâte feuillée et souder les bords en les pressant entre les doigts.
- Dans un bol, battre l'oeuf avec une cuillère à soupe d'eau et en badigeonner le dessus de la âte.
- Placer un verre à l'envers au milieu de la pâte. Couper la pâte en 4 en partant du verre, puis en 8. Diviser chaque part en 3, de manière à obtenir 24 lanières.
- Retirr le verre. Prendre 2 parts et leur faire faire deux tours sur elles-mêmes en les tournant l'une vers l'autre. Renouveler l'opération avec toutes les bandes.
- Parsemer de graines de sésame.
- Enfourner 20 à 25 min. à 180°C. Servir bien chaud.