

FEUILLETÉS AU JAMBON, FROMAGE ET ÉPINARDS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- EPINARDS	1 kg
- PATE BRIQUE OU FILO	10 feuilles
- BEURRE DE CUISSON	60 g fondu
- JAMBON CUIT	8 à 10 tranches
- GOUDA JEUNE	8 à 10 tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C
- Dégelez les épinards au micro-onde. Salez et poivrez.
- Nappez une feuille de brique de beurre fondu. Pliez-la en deux et nappez de nouveau de beurre.
- Placez ½ tranche de jambon au centre, nappez d'épinards, couvrez d'½ tranche de gouda. Répétez encore l'opération une fois. Rabattez alors les bords de la feuille de brique. Nappez de beurre pour faire tenir le tout. Placez le feuilleté sur le plat à CRISP.
- Répétez l'opération avec les autres feuilles de brique.
- Placez au four pendant 10 à 12 minutes.
- Servez très chaud avec une petite salade.

