

Palmiers Jambon Gruyère (gâteaux apéro salés)

Préchauffer le four à 6



Dérouler une pâte feuilletée toute prête sur le plan de travail.

Poser sur chaque moitié de pâte une belle tranche de jambon (ou 1,5 selon la taille) puis étaler dessus du gruyère râpé.

Rouler chaque moitié de l'extérieur vers le centre de la pâte puis couper ces deux tubes en tronçons d'un cm.

Poser ces tronçons qui ressemblent à des palmiers sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson huilé.

Faire cuire 21 mn et déposer sur un joli plat à la sortie du four.