

Tresse de jambon York, de fromage et d'ananas

Délicieux. Idéal pour manger avec des mains



INGRÉDIENTS:

*1 feuille de pâte feuilletée rectangulaire
9 tranches de carré de jambon cuit
6 tranches de fromage
3 tranches d'ananas
1 petite boîte d'ananas au sirop
1 jaune d'oeuf*

PRÉPARATION:

Dérouler la feuille de pâte sur le papier qui l'enveloppe

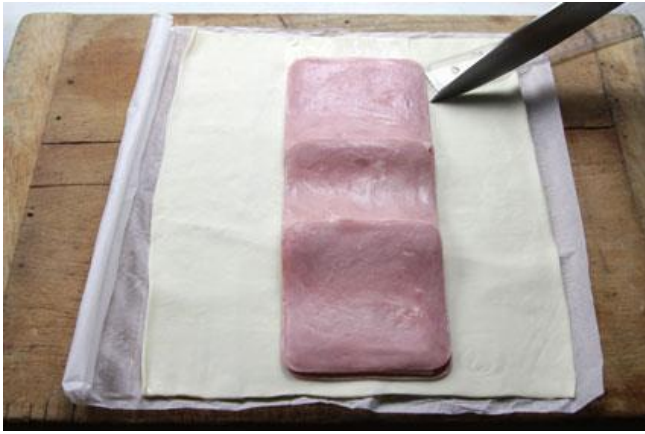
Nous avons mis au centre 3 tranches de jambon cuit. Ne pas aller jusqu'au bord, mais laisser un peu de pâte à chaque extrémité, qui nous servira plus tard pour bien fermer.



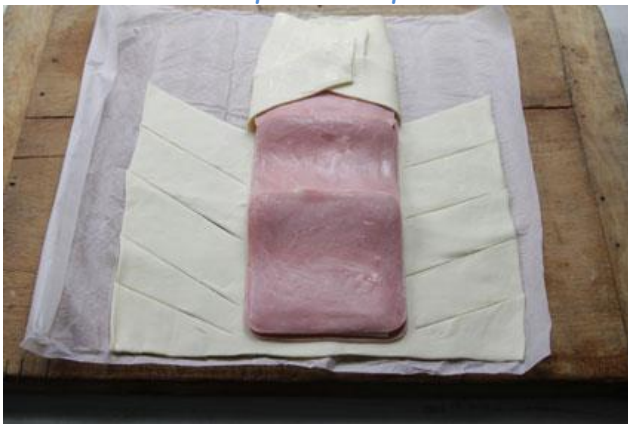
Au-dessus 3 tranches de fromage.

Nous le répétons, nous mettons encore trois tranches de jambon, de fromage et terminons par trois morceaux d'ananas.

Maintenant, en s'aidant d'une règle, couper des diagonales des deux côtés de la garniture de pâte feuilletée. La première coupe se fait à partir du coin de la pâte feuilletée.



Refermer en posant, sur la garniture, une bandede pate de chaque côté alternativement . Une à droite, encore à gauche ... jusqu'à ce que nous avons complètement couvert. Ensuite, fermer les extrémités en pliant un peu sur elle-même la pate



poser sur une plaque à pâtisserie et badigeonner avec le jaune d'œuf battu.

Cuire dans un four préchauffé à 200 ° C pendant 15-20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit



dorée.