

# Recettes entrées créoles

## Feuilletés de fruit à pain au jambon

### Ingrédients pour 18 feuilletés environ

- 500 gr de pâte feuilletée maison si possible (voir recette sur le site)
- 350 gr de fruit à pain déjà préparé (voir recette sur le site)
- 4 tranches de jambon blanc ou cru suivant le goût
- 20 ml de crème fraîche semi-épaisse
- 2 cuillères à café de bouquet garni
- 1 ou 2 piments végétariens
- 2 piments oiseau
- 1 ou 2 gousses d'ail

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 1h30

Cuisson : 20 mn + 15 mn

Couper les tranches de jambon en petits morceaux.

Hacher finement piments oiseau, piments végétariens et ail.

Cuire le fruit à pain pendant 20 mn dans de l'eau bouillante, égoutter et réduire en purée.

Ajouter jambon, bouquet garni, piments végétariens, piments oiseau, ail et crème fraîche à la purée.

Étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 mm environ, couper 2 bandes de 10 cm de largeur et étaler la farce au milieu.

Enrouler dans le sens de la longueur en mouillant un des bords au pinceau pour faire la soudure.

Dorer les rouleaux obtenus à l'œuf.

Détailler les rouleaux en tronçons de 4 cm.

Déposer ces tronçons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé allant au four.

Mettre au four préchauffé à 220° (th7/8) pendant 20 mn environ.

Une fois cuits, à déguster tiède ou froid sur un lit de salade.