

LES CROISSANTS AU JAMBON (COMME à CARPINTERIA)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/croissants-jambon/>

Un repas du dimanche gourmand, idéal pour le brunch !

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

4 Croissants De préférence, vieux d'un ou deux jours

8 Tranches de Jambon cru Jambon de Bayonne ou Serrano. Et si vous ne mangez pas de porc, des tranches de Dinde

de la Sauce Mornay Pour la recette, voir ICI
du Comté, Emmental ou Gruyère

Instructions

La Sauce Mornay

Pour la Sauce Mornay, je vous conseille de la faire et de la faire refroidir au frais. La recette est ICI
Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et placer au frais pendant minimum 1 heure
Ainsi, une fois refroidie, la sauce mornay est plus solide et plus facile à utiliser pendant la préparation

Egalement, vous pouvez utiliser une cuillère, mais en milieu professionnel, on utilise une poche à douilles avec une douille lisse, large et plate : le résultat est plus régulier

1. Couper les Croissants avec un couteau scie
2. Je vous conseille d'utiliser des croissants un peu vieux, de 1 à 2 jours
3. Une fois les Croissants coupés, déposer de la la Sauce Mornay. Je n'ai pas indiqué de quantité, car c'est personnel. J'aime personnellement beaucoup de sauce mornay, mais chacun est différent !
4. Déposer une tranche de jambon (Tranches de Jambon cru : une tranche épaisse... sinon, déposer plusieurs tranches fines)
5. Si vous ne mangez pas de porc, vous pouvez remplacer par des tranches de Dinde (il faudra

LES CROISSANTS AU JAMBON (COMME à CARPINTERIA)

bien sûr cuire au préalable la dinde !)

6. Puis déposer (si vous aimez la sauce mornay...) une couche supplémentaire de la Sauce Mornay pour les plus gourmands
7. Finir par déposer le sommet du croissant

Cuisson

8. Faire cuire au four à 150 C (Thermostat 5)
9. Vous pouvez couvrir pendant la cuisson (comme sur la photo) pour éviter au croissant de sécher et de brunir...
10. Puis si vous voulez gratiner (j'adooore ça), déposer du fromage rapé (Comté, Emmental ou Gruyère)
11. Faire gratiner au four