



*Bricks, beignets, feuilletés*  
**Croissants au jambon**



<b>30 min</b>	<b>10 min</b>	<b>20 min</b>	<b>0</b>	<b>542</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
croissants**

**Étape 1**

Préparation de la sauce provençale

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Détailler en dés les tomates et les olives.
- 3 Faire fondre le beurre sur feu doux, ajouter la farine en une seule fois. Mélanger vivement au fouet et faire cuire ce mélange pendant 2 minutes sans laisser colorer.
- 4 Ajouter le lait et laisser cuire la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- 5 Hors du feu, ajouter le gruyère, les pignons, les dés de tomate et d'olive. Assaisonner de poivre et de basilic.

4 **Croissant(s)**  
4 tranche(s) **Jambon cuit**  
40 g **Beurre**  
50 g **Farine**  
300 ml **Lait demi-écrémé**  
30 g **Gruyère râpé**  
20 g **Pignons de pin**  
10 **Tomates séchées**  
15 **Olives noires**  
1 c. à soupe **Basilic**  
1 **Poivre**

**Étape 2**

Préparation des croissants

- 1 Ouvrir les croissants en deux.
- 2 Garnir de sauce chaque croissant, déposer une tranche de jambon, recouvrir de nouveau de sauce.
- 3 Déposer les chapeaux sur chaque croissant.
- 4 Parsemer éventuellement le dessus de gruyère râpé .
- 5 Enfourner pendant 15 minutes environ.