

Feuilleté franc-comtois au Comté et au jambon

2 abaisses de pâte feuilletée (= 2 rouleaux) soit environ 250g

60g de beurre

60g de farine

1/2 litre de lait

100g de comté

une dizaine de tranches fines de jambon cuit fumé

sel, poivre, noix de muscade

Préparation:

- Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et mélanger. Hors du feu, incorporer le lait froid et remuer à l'aide d'un fouet. Poursuivre la cuisson sans cesser de tourner jusqu'à épaississement. Saler, poivrer, râper un peu de noix de muscade. Incorporer le comté râpé en mélangeant. Laisser refroidir.

- Etaler la 1ère abaisse de pâte et la recouvrir d'une couche de béchamel puis d'une couche de tranches de jambon. alterner les couches de béchamel et de jambon puis recouvrir de la 2ème abaisse de pâte feuilletée. Souder les bords en les collant soigneusement. Dorer au jaune d'oeuf légèrement dilué d'eau ou de lait et cuire à 180°C pendant 30 minutes.

