

# Feuilleté au jambon

---

## Ingrédients pour 2 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 2 tranches de jambon
- ½ petite boîte de champignons
- 1 œuf
- ½ bûche de chèvre



## Préparation

- Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
- Déposez la pâte dans un plat allant au four.
- Coupez les champignons et la bûche de chèvre en tranches puis battez l'œuf.
- Mettez le jambon, les champignons, l'œuf battu et le fromage de chèvre.
- Repliez l'autre moitié de la pâte de sorte à faire un chausson en refermant bien les extrémités.
- Mettez le plat au four une vingtaine de minutes.
- Servez chaud.



Pour un plat complet, ajoutez des légumes (ratatouille, poêlée de légumes, crudités, etc.).