

Torsades **au** JAMBON DE VENDEE IGP, et fromage.



Personnes
2 Personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
13 minutes

Les Ingrédients

- 2 tranches de Jambon de Vendée IGP tranches fines
- 100g d'emmental
- 125g de farine
- 60g de beurre mou
- 1 œuf
- 1/2 c. à café de levure chimique
- 1 c. à soupe de lait
- 1/2 c. à café de sel
- paprika
- poivre

La Préparation

- I. Chauffez le four th.7 à 200°.
- II. Mixez les 2 tranches de jambon de Vendée IGP.
- III. Dans un saladier, versez la farine, la levure chimique, l'œuf battu, le beurre mou, la cuillère de lait, le sel, le paprika et le poivre. Mélangez, ajoutez le jambon de Vendée IGP et l'emmental et pétrissez. La pâte est assez molle, c'est normal.
- IV. Étalez la pâte sur environ 5 mm, et découpez des bandes d'environ 2 cm de large. Puis coupez-les en 2.
- V. Posez les bandes sur un tapis de cuisson ou une plaque recouverte de papier sulfurisé, et torsadez-les.
- VI. Faites-les cuire 13 min sur 2 grilles en chaleur tournantes, ou en 2 fois.



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

Bon appétit !

La Charcuterie Vendéenne

85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

