**Soleil pour l'apéritif**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/05/Soleil-pour-lap%C3%A9ritif-DSCN2117_31780.jpg) **Pour un beau soleil**

**- 2 disques de pâte feuilletée pur beurre**  
**- tranches de jambon**  
**- un morceau de comté**  
**- Poivre du moulin**  
**- herbes de Provence**  
**- un jaune d'œuf**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Diluer le jaune d'œuf avec une cuillerée d'eau.  
Râper le fromage.  
Déposer un disque de pâte feuilleté sur la plaque.  
Badigeonner la pâte de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.  
Étaler le jambon en recouvrant toute la pâte.  
Saupoudrer généreusement de fromage râpé.  
Poivrer.  
Couvrir avec le second disque de pâte.  
Badigeonner de jaune d'œuf.  
Poser au centre du disque un emporte pièce ou un verre.  
Tracer des rayons avec un couteau bien tranchant.  
Saupoudrer d'herbes de Provence.  
Torsader chaque rayon en inversant le sens à chaque fois.  
Enfourner pour environ 25 minutes jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et bien dorée.  
Laisser tiédir avant de déposer sur le plat de service.  
Si vous avez préparé le soleil pour l'apéritif à l'avance, le faire réchauffer quelques minutes au four avant de le servir tiède.