**Croissants au jambon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/12/croissants-jambon-tomate-DSC_5454_13803.jpg) **Pour 16 croissants fourrés au jambon**

**- Un disque de pâte feuilletée pur beurre  
- jambon en tranches fines  
au choix :  
- comté râpé  
ou  
- pétales de tomates séchées et confites dans l'huile d'olive  
- fromage ail et fines herbes  
- jaune d'œuf pour dorer**

**plaque du four tapissée de papier cuisson  
préchauffage du four à 190°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Partager la pâte feuilletée en 16 parts.  
Moi je me sers de la plaque à croissants, mais vous pouvez le faire au couteau.  
  
**Si vous les voulez tout simples :**Saupoudrer la pâte de fromage râpé.  
Poser sur chaque part une languette de jambon.  
Rouler les croissants, les déposer sur la plaque, les dorer au jaune d'œuf et les saupoudrer de fromage.

**Si vous les voulez un peu plus élaborés :**  
Découper les tomates en morceaux.  
Tartiner chaque languette de fromage.  
Déposer à la base quelques morceaux de tomates.  
Couvrir d'une lamelle de jambon.  
Rouler les croissants.   
Les déposer sur la plaque, les dorer à l'œuf et les saupoudrer de fromage.

**Dans les deux cas :**  
Enfourner pour 15 à 20 minutes.  
**Proposer les croissants au jambon, tièdes.**