**Gressins croustillants au jambon cru**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/02/gressins-croustillants-au-jambon-cru-p1070351.psd-r-copy.jpg)

**-** [**Pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- graines de pavot**  
**-** [**jambon cru**](https://recettes.de/jambon-cru) **en tranches fines**  
**- comté râpé**

**La 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)**

Si votre [**pâte feuilletée**](https://croquantfondantgourmand.com/?s=p%C3%A2te+feuillet%C3%A9e) est ronde, découper un grand carré.  
Trancher des bâtonnets d'environ 1,5 cm de large sur la longueur souhaitée.  
Badigeonner la pâte au pinceau de jaune d'œuf délayé avec une cuillerée d'eau.  
Saupoudrer de graines de pavot.  
Découper le jambon cru en languettes de la largeur des bâtonnets de pâte feuilletée.  
Déposer une languette sur chaque bâtonnet.  
Saupoudrer de comté râpé.  
Entortiller chaque bâtonnet et les déposer côte à côte sur la plaque.  
Badigeonner de jaune d'œuf et saupoudrer encore d'un peu de fromage.  
Enfourner pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.  
Si les gressins sont prêts à l'avance ou s'ils ont été congelés, il suffit de les passer quelques minutes à four chaud avant le service.