



## *Galette jambon / emmental pour 6 personnes*



### **Ingrédients :**

- Tranches de jambon 3
- Tranches d'emmental 6



### **Réalisation :**

Étaler du feuilletage à 2.5 mm. Détailler des cercles de Ø22

Faire des couches alternées de jambon et d'emmental, puis refermer avec une autre abaisse, dorer et laisser poser

Dorer à nouveau et rayer



### **Cuisson :**

200°C pendant 45 minutes