



Feuilleté d'Alex

2 feuilles de pâte feuilletée
2 courgettes râpées
200 g de fromage râpé
Jambon en dé à volonté
Sel, poivre
1 oeuf battu pour le badigeonnage

Disposez une feuille de pâte feuilletée sur une plaque à gâteau carrée sur un papier Blecherein

Laissez un bord de 2 cm de pâte sans rien et répartir sur le reste de la surface:

- les courgettes râpées, le fromage râpé, les dés de jambon

Assaisonnez légèrement avec du sel et du poivre car le fromage et le jambon sont déjà salés.

Poser la deuxième feuille de pâte sur le tout. Sceller les bords en les retournant et en les pinçant.

Décorer à volonté avec des motifs de pâte feuilletée.

Faire un trou au centre de la 2ème feuille de pâte

Badigeonner le tout avec l'oeuf battu

Cuire à 200-220 degrés jusqu'à ce qu'il y ait une belle couleur dorée (environ 30 minutes)