



Jambon en croûte au Tilsit

Apéritif pour 6 personnes
Préparation: env. 50 minutes
Laisser lever: env. 1 heure
Cuisson: env. 25 minutes
Difficulté: moyenne

1. Pâte: mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure dans un saladier. Ajouter l'eau, malaxer pour obtenir une pâte homogène. À température ambiante, laisser la pâte doubler de volume pendant env. 1 heure à couvert.
2. Farce/déco: mélanger le TILSIT, le jambon et les herbes, assaisonner.
3. Confection: abaisser la pâte sur un peu de farine de manière à former un rectangle de 38 x 55 cm, diviser la pâte en deux dans la largeur. Déposer une moitié de la pâte sur une plaque ou dans un moule chemisé de papier cuisson. Répartir la farce. Déposer la deuxième moitié de pâte. Saupoudrer la surface de farine. À l'aide d'un couteau, tailler des carrés d'env. 3,5 cm sans traverser. Presser les brins d'herbes aromatiques dans les entailles.
4. Cuisson: env. 25 minutes sur la grille inférieure du four préchauffé à 200° C.

Pâte

- 500 g de farine mi-blanche
- 1½ cc de sel
- 1 cc de sucre
- ½ cube de levure (env. 20 g) émietté
- 3 dl d'eau tiède

Farce/déco

- 200 g de TILSIT ROUGE grossièrement râpé
- 200 g de tranches de jambon en lanières
- 4 cs d'herbes (sauge, romarin et thym) grossièrement coupées ou effeuillées
- Poivre
- Un peu de farine
- 4 petits brins de sauge, de romarin et de thym

Conseil: remplacer le jambon par des dés de tomates.

Valeurs nutritives par portion

