



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Feuilleté à la scamorza fumée et jambon

Pour 3 personnes | Très facile

45 min | **8.54€** La portion (prix indicatif)



Ce fromage italien joue un rôle essentiel dans ce délicieux feuilleté.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée
- **50 g** de Poireau
- **150 g** de Courgette
- **4 tranche** de Jambon cuit
- **150 g** de Scamorza fumée
- **50 g** de Parmesan
- **1 pièce** de Oeuf
- **1 filet d'** de Huile d'olive

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 30 min



Attente : 0 min

- 1** Rincez $\frac{1}{4}$ d'un poireau. Coupez des rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur dans la partie blanche.
- 2** Rincez 1 courgette sans l'éplucher. Coupez-la en rondelles fines. Mettez de côté avec les poireaux.
- 3** Chauffez 2 càs d'huile dans une poêle. Quand elle est bien chaude, ajoutez les poireaux et les courgettes.
Faites cuire à feu doux pendant 10 - 15 minutes jusqu'à ce que les courgettes commencent à dorer.
- 4** Pendant ce temps, coupez 50 g de parmesan en cubes de 1 cm et 150 g de scamorza en

tranches de 5 mm d'épaisseur.

- 5 Préchauffez votre four à 190°C en chaleur tournante.
- 6 Déroulez la pâte feuilletée.
Ajoutez au centre (en bande) en superposant les ingrédients :
 - 3 à 4 tranches de jambon, déchirées en morceaux
 - les tranches de scamorza fumée
 - la poêlée de courgettes
 - poivrez généreusement
 - les cubes de parmesan.
- 7 Entaillez la pâte en épi de chaque côté (bandes de 2 cm d'épaisseur environ).
- 8 Repliez les bandes d'un côté sur l'autre sur la garniture, comme une tresse ou un lacet de chaussure. Recouvrez de façon à ne plus voir la garniture.
- 9 Dorez la pâte avec 1 œuf battu.
Glissez le papier sulfurisé et le feilleté sur une grille de cuisson.
- 10 Enfournez environ quinze minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite et bien dorée.
- 11 Servez avec une salade verte bien vinaigrée en assaisonnement.
Ce feilleté se mange aussi bien chaud que froid !