

## Feuilletés salés

### Feuilletés knacki

- 1 paquet de knacki de poulet
- 1 pâte feuilletée
- Moutarde
- 1 jaune d'œuf

Couper des bandes de pâte feuilletée avec une roulette, badigeonner de moutarde et enrouler les autour des knacki et découper tous les 2 centimètres.

Badigeonner de jaune d'œuf et parsemer de graine de pavot.

Faire cuire à 180°C pendant une quinzaine de minutes

### Croissants au fromage

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 boîte fromage « vache qui rit »
- Graines de sésame
- 1 jaune d'œuf

Découper la pâte feuilletée en 16 triangles égaux.

Déposer sur la base la plus large un peu de fromage, puis rouler chaque triangle sur lui-même pour former des petits croissants. Dorer avec un peu de jaune d'œuf et parsemer de graines de sésame.

Enfournez-les pendant environ 15 minutes à 180°C.

### Palmiers au jambon

- 1 pâte feuilletée
- Moutarde
- 2/3 tranches de jambon
- 1 jaune d'œuf

Dérouler la pâte feuilletée.

Étaler un peu de moutarde avec le dos d'une cuillère puis déposer les tranches de jambon sur la pâte de façon à la recouvrir totalement mais sans que le jambon se chevauche.

Rouler la pâte des deux côtés pour obtenir des palmiers.

Découper le palmier en morceau d'un demi centimètre d'épaisseur et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enduire les bouchées de jaune d'œuf battu et enfourner pendant environ 15 minutes à 180°C.