



Jean Caby
depuis 1919

Le Caby-Friand



Recette pour
6
personne(s)



Préparation
20 min



Cuisson
15 min

INGREDIENTS :

- 1 pâte feuilletée
- 4 tranches de jambon de Paris Jean Caby
- 70g de gruyère râpé



Pour la béchamel :

- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 verres de lait
- paprika
- sel
- poivre

CONSEILS DE PREPARATION:

- Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte feuilletée et disposer les tranches de jambon par dessus.
- Préparez une sauce béchamel: coupez le beurre en petit morceaux et le faire fondre dans une casserole. Ajoutez la farine en remuant continuellement. Salez, poivrez et ajouter du paprika. Ajoutez le lait et remuez jusqu'à épaississement.
- Lorsque la béchamel a pris, ajoutez hors du feu le gruyère puis le jambon coupé en petits morceaux.
- Rouler ensuite la pâte sur elle même ou la tresser.
- Enfourner pendant 15 à 20 minutes. Servir aussitôt avec de la salade en accompagnement et coupé en tranches.

Jean Caby a dit : *Bon Appétit!* 

Retrouvez d'autres idées recettes sur jeancaby.com