**INGREDIENTS**

**Pour 6 personne(s)**  
  
400g de pâte feuilletée  
1/2 litre de lait  
8 tranches de jambon blanc  
1 petit oignon  
50g de beurre  
50g de farine  
100g de gruyère râpe  
1 oeuf  
10g de margarine  
sel,poivre,muscade râpée

**PREPARATION**

Faire une béchamel avec 50g de beurre et 50 g de farine et 1/2 l de lait. assaisonner et mettre un peu d muscade. diviser en deux.ciseler le petit oignon et le faire légèrement revenir dans 10g de margarine 3mn.  
dans une moitié de béchamel mettre les oignons cuits et dans l'autre les 100 g de gruyère puis réserver.   
diviser la pâte feuilletée en deux et étaler 2 rectangles de 40cm sur 15 environ. etaler sur un de ces rectangle une couche fine de béchamel au fromage puis dessus du jambon blanc puis dessus l'autre béchamel puis re-jambon ( 4 couches de jambon) en suivant le même rituel finir avec de la béchamel  
plier la pâte qui dépasse pour faire comme une grande barquette pour enfermer les couches de jambon.  
bien badigeonner d'oeuf battu et poser dessus le 2eme rectangle de pate. bien le passer à l'oeuf aussi et faire si vous le désirez des décorations avec les chutes de pâte.  
cuire 25 mn au four chaud à 240° soit thermostat 8

**conseils**

laisser refroidir la béchamel et l'étaler avec une spatule.  
étaler le rectangle de base un peu plus grand que celui du dessus.  
servir dès la sortie du four il est plus beau.