

Feuilletés au fromage

De l'atelier 'Soupe party'



4 personnes– Préparation : 50 minutes

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée Herta
- 150 g d'Emmental râpé
- 2 c. à café de thym séché
- 1 œuf Ovyta

Méthode de préparation

- Saupoudrez les feuilles de pâte feuilletée avec le fromage et le thym.
- Battez 1 jaune d'œuf.
- Enroulez la pâte vers le milieu à partir des deux grands côtés.
- Pressez bien les deux parties l'une contre l'autre et enduisez le rouleau de jaune d'œuf battu.
- Laissez figer 30' au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez le rouleau en tranches de 1,5 cm que vous faites cuire pendant 20' au four.

En collaboration avec Herta & Ovyta.