



6 personnes



15 minutes



10 minutes

Feuilletés fourrés à l'emmental

1- Préchauffez le four à 210°C (th.7). Râpez votre morceau de fromage. Battez le jaune et le lait dans un bol.

2- Etalez une pâte, recouvrez-la d'emmental râpé et badigeonnez le contour d'eau au pinceau. Couvrez de la 2e pâte et aplatissez au rouleau pour souder les 2 cercles.

3- Nappez au pinceau le dessus avec le mélange jaune/lait. Saupoudrez de graines de sésame. Coupez des bandes de 1,5cm de large puis coupez en 2 ou 3 les bandes pour avoir des bâtonnets de 8 à 10cm de long.

4- Posez les feuilletés sur une plaque couverte de papier sulfurisé et enfournez pour 7 à 10min de cuisson.

2 rouleaux de pâte feuilletée
1 jaune d'oeuf
1 CS de lait
80g d'emmental de Savoie
5 CS de graines de sésame