Bricks, beignets, feuilletés

Feuilletés au roquefort

25 min	15 min	10 min	0	483
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les feuilletés

160 g **Roquefort**
250 g **Pâte(s) feuilletée(s)**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Étape 1

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6)
2. Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail. Détailler 16 rectangles de 8 cm x 8 cm environs et les réserver.
3. Émietter le Roquefort puis le repartir au milieu de 8 rectangles de pâte.
4. Appliquer les 8 autres rectangles de pâte sur ceux avec le Roquefort.
5. Appuyer avec les doigts pour coller les bords ensemble. A l'aide d'un couteau, ébarber légèrement les bords pour les rendre réguliers.
6. Appuyer à nouveau les bords avec une fourchette pour qu'ils soient bien collés ensemble.
7. Si on souhaite congeler les feuilletés, le faire à ce moment là.
8. Battre l'œuf et avec un pinceau, badigeonner la surface des feuilletés.
9. Disposer les feuilletés sur un tapis en silicone ou dans un plat à four, sur du papier sulfurisé. Les faire dorer 10 minutes.
10. Une fois cuits, sortir les feuilletés du four et les déguster

```
            chauds.
```