



Bricks, beignets, feuilletés

Feuilletés au roquefort



25 min 15 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

483

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 répartir 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

