



Finger food

Tortillons au fromage



15 min	5 min	10 min	0	395
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

1 Pâte(s) feuilletée(s)
100 g **Comté**
8 tige(s) **Ciboulette**

Étape 1

Les étapes

- 1 Couvrir une plaque de four avec du papier sulfurisé.
- 2 Poser la pâte dessus et la couper en bandes.
- 3 Mettre la plaque au congélateur le temps de préparer les autres ingrédients. Il est préférable que la pâte feuilletée soit très froide, elle sera plus facile à travailler.
- 4 Râper le fromage et ciseler la ciboulette.
- 5 Répartir le fromage et la ciboulette sur la pâte.
- 6 Tordre chaque bande pâte afin de réaliser des tortillons.
- 7 Enfourner la plaque dans un four préchauffé à 180°C(Th.6) pendant une dizaine de minutes.