

Finger food

Allumettes au fromage



30 min 10 min 15 min 5 min 412

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les allumettes au fromage

1 Pâte(s) feuilletée(s)

60 g **Gruyère râpé**

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

1 c. à soupe **Paprika**

1 c. à soupe **Herbes de Provence**

1 c. à soupe **Sésame blanc**

1 c. à soupe **Graines de pavot**

1 **Sel**

Étape 1

Préparation des allumettes au fromage

- 1 Préchauffer le four en mode voûte et sol à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un bol, casser un œuf, assaisonner de sel et mélanger avec un pinceau.
- 3 Déposer la pâte feuilletée avec son papier sulfurisé sur une plaque de four.
- 4 A l'aide du pinceau, enduire la pâte feuilletée de dorure.
- 5 Parsemer uniformément de gruyère râpé, d'herbes de Provence, de paprika, de sésame et de pavot.
- 6 Disposer une autre feuille de papier sulfurisé sur la plaque et appuyer avec la paume de la main pour uniformiser l'ensemble.
- 7 Retirer la feuille de papier sulfurisé du dessus et réserver au congélateur pendant 5 minutes.
- 8 Sortir la plaque du congélateur. Faire glisser la pâte avec la feuille de papier sulfurisé sur une planche à découper. A l'aide d'un couteau d'office, tailler des bandes, puis les superposer et tailler des allumettes d'environ 1cm de largeur.
- 9 Les disposer côte à côte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 10 à 15 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les allumettes au fromage du four et les dresser sur une assiette de dressage.
- 2 Décorer avec un peu de paprika, des herbes de Provence, du sésame et du pavot. Servir.