



Finger food

Vegemite pinwheels (spiraales croustillantes)



30 min **10 min** **20 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

339

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les pinwheels

2 c. à soupe **Vegemite**
250 g **Pâte(s)**
feuilletée(s)
150 g **Gruyère râpé**
1 c. à café **Thym**

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
2 c. à soupe **Lait demi-
écrémé**

Étape 1

Préparation des pinwheels

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dérouler la pâte feuilletée sur un plan de travail et la tartiner de Vegemite à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Parsemer de thym puis recouvrir de gruyère râpé.
- 4 Rouler la pâte de façon à obtenir un long rouleau et découper des rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau de chef.
- 5 Déposer les pinwheels sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
- 6 Mélanger le jaune d'œuf et le lait dans un bol. Dorer les pinwheels avec ce mélange à l'aide d'un pinceau.
- 7 Enfournier pendant 20 minutes.
- 8 A la sortie du four, laisser refroidir les pinwheels sur une grille à pâtisserie.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser les vegemite pinwheels sur un plat de service et

déguster lors d'un apéritif ou emporter pour un pique-nique par exemple.