

# Recette : MINI-FEUILLETÉS À L'EMMENTAL !



## MINI-FEUILLETÉS À L'EMMENTAL !

Apéritifs

### INGRÉDIENTS

200 grammes d'emmental  
1 pâte feuilleté préétalée  
1 jaune d'œuf

### PRÉPARATION

1. Râper l'emmental.
2. Dérouler la pâte feuilletés.
3. Couper les bords pour obtenir un carré.
4. Parsemer la pâte d'emmental râpé.
5. Rouler-la en cylindre en serrant bien (surtout).
6. Placer votre préparation au congélateur pendant **20 minutes**.
7. Tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
8. Sortir le rouleau du congélateur.
9. Couper les tranches de 5 millimètres d'épaisseur.
10. Disposer celles-ci sur la plaque de cuisson.
11. Délayer le jaune d'œuf avec une cuillère à café d'eau.
12. Badigeonner les feuilletés.
13. Placer-les de nouveau **10 minutes** au congélateur.
14. Enfourner pour **12 minutes**.

#### Un Conseil ?

Vous pouvez parsemer vos feuilletés de quelques graines de sésame ou de pavot avant des les enfourner.



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 12 minutes

Congélation : 30 minutes



*C'est à vous de jouer !*

Environ 12 minutes  
200°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*