

Recette : FEUILLETÉS DE MUNSTER !



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes



C'est à vous de jouer !

<https://www.lacuisinedescampagnards.fr/>

FEUILLETÉS DE MUNSTER !

Apéritifs

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletés préétalée
200 grammes de munster
1 œuf
Graines de pavot ou de carvi

PRÉPARATION

1. Découper des disques de pâte feuilletée avec un emporte pièce.
2. Déposer un petit morceau de munster sur la moitié des disques et les recouvrir d'un autre disque en pressant bien les contours avec vos doigts pour souder l'ensemble.
3. Badigeonner à l'aide d'un pinceau les feuillets d'œuf battu.
4. Saupoudrer-les de graines.
5. Déposer les feuillets sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Un Conseil ?

Déguster chaud.

Environ 15 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !