



---

## *Torsades aux fromages*

---



*Pour cette recette, nous allons trichés !*

*Et opter pour une pâte feuilletée du commerce pour votre facilité .*

### *Ingrédients :*

*2 pâte feuilletée du commerce (libre à vous d'utiliser votre propre pâte ou chute d'une autre préparation)*

*250 g de fromage à pizza râpé*

*150 gr de parmesan râpé*

*3 c à soupe de graines de cumin*

*3 c à soupe de graines de sésame*

*1 jaune d'œuf*

### *Préparation :*

*Râpez l'emmental.*

*Déroulez la pâte feuilletée 1 sur le plan de travail.*

*Badigeonnez-la entièrement de jaune d'œuf , (attention c'est badigeonner pas mettre une couche de 1 cm)*

*Recouvrir du fromage à pizza râpé.*

*Couvrir celui-ci de la pâte feuilletée 2 , seconde pâte que l'on va légèrement appuyer sur la première pour créer une adhérence ( légèrement pas au rouleau compresseur ).*

*Badigeonnez-la entièrement de jaune d'œuf , (attention c'est badigeonner pas mettre une couche de 1 cm)*

*Recouvrir du fromage parmesan râpé.*

*Repasser votre pâte un moment au frigo , pour vous faciliter le travail de la découpe ( 20 min).*

*Découper des bandes , fines de +/-1 cm à 1.5 cm.*

*Torsadez les bandes de pâte sur elles-mêmes.*

*Disposez les bandes de pâte sur une feuille de papier cuisson ou un tapis en silicone.*

*Préchauffez le four à 200°, 180° si chaleur tournante.*

*Faites cuire pendant 10 minutes, elles doivent être dorées.*

*Laissez-les refroidir sur une grille.*

*Vous pouvez les servir chaudes ou tièdes bien entendu .*

*Info – conseils :*

*Le choix de la pâte feuilletée déjà prête est plus une question de facilité , de gain de temps.*

*Maintenant libre à vous d'utiliser des chutes d'autres préparations ou encore d'avoir préparé en avance des plaques à cette effet au congélateur.*

*Pour une variante vous pouvez saupoudrez votre seconde pâte de paprika , de piment de Cayenne , etc.*