



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.