



Feuilletés au gruyère

Préparation : 20 min

Difficulté : 



www.par-la-main.com

INGRÉDIENTS

- une pâte feuilletée
- un petit bol de gruyère râpé
- un peu de sel

&

USTENSILES

- une feuille de papier sulfurisé
- une paire de ciseaux
- un couteau
- une boîte en fer
- 1 grande plaque à four



www.par-la-main.com



Et maintenant
c'est à toi !



www.par-la-main.com

Déroule la pâte feuilletée sur une plaque à four. Découpe des bandes de 1,5 cm de large environ avec les ciseaux.

1



Allume le
four à
200°C.



www.par-la-main.com

Découpe les grandes bandes en 2,
puis torsade chaque bande comme sur la photo.

2



www.par-la-main.com

Parsème de gruyère râpé

puis

sau poudre de sel.

3



www.par-la-main.com

Dépose ta plaque dans le four et fais cuire environ 10 minutes à 200°C.

Quand les feuilletés prennent un peu de couleur, c'est qu'ils sont prêts !

4



www.par-la-main.com

5



Une fois tiède, sépare les bandes et conserve-les dans une boîte en fer.

Avant de les servir, passe les un peu au four, ils seront encore meilleurs !!



Bon appétit !

Envoie-nous une petite photo !



(rubrique *Contact*/Si tu nous écrivais)

www.par-la-main.com