



Collations

Bâtonnets de fromage avec confiture de fraises et cheddar

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi
2 cuillères à soupe de confiture de fraises
150 grammes cheddar (moulu)
2 brins thym
1 œuf

Méthode de préparation

Déroulez la pâte. Tartinez la pâte avec la confiture.

Répartissez le fromage par-dessus. Ajoutez le thym.

Coupez la pâte en lamelles et torchez chaque lamelle plusieurs fois.

Placez les bâtonnets de fromage sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les avec de l'œuf battu. Cuisez les bâtonnets 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 195°C.

Ustensiles de cuisine

Four

