



Collations

## **Billes de pâte fourrées**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi  
150 grammes de fromage à la crème  
1 œuf (battu)  
2 cuillères à soupe de beurre (fondu)  
4 cuillères à soupe de basilic (haché)  
4 cuillères à soupe de persil (haché)

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 190°C. Roulez la pâte avec un rouleau à pâte pour obtenir une plaque dans laquelle vous pourrez découper 25 petits carrés de 3x3cm avec un couteau à pizza.

Mélangez la moitié des herbes au fromage. Sur chaque petit carré de pâte déposez une cuillère du mélange de fromage puis pliez et fermez les petits carrés. Déposez ces petits paquets sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les disposant en forme d'arbre de Noël puis badigeonnez-les avec l'œuf battu.

Enfournez 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit brune dorée. Enduisez-les avec le beurre fondu et saupoudrez avec le reste des fines herbes.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

