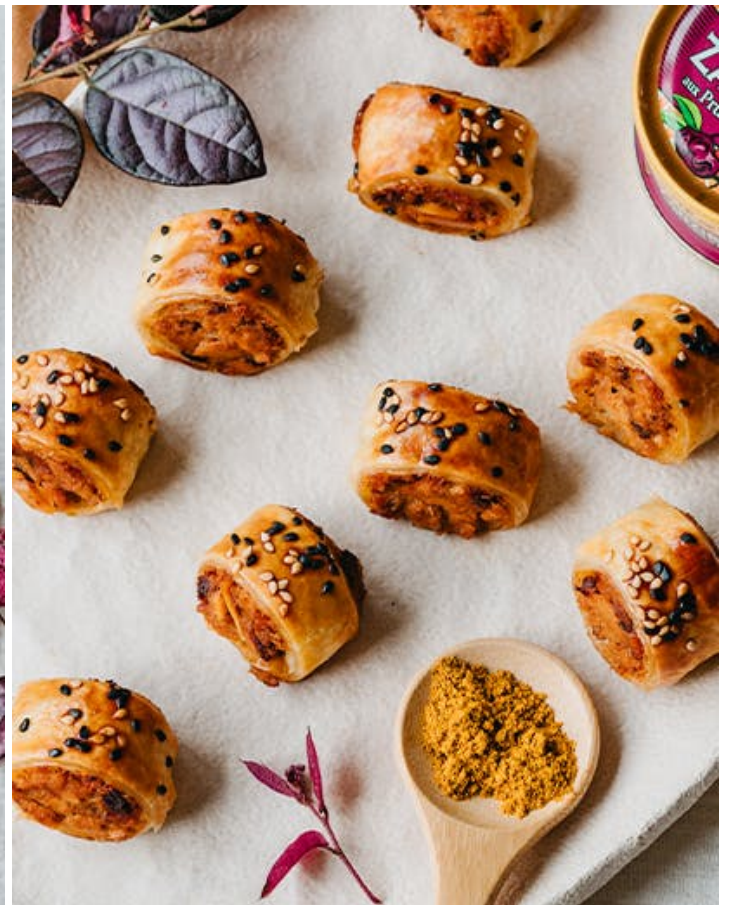


Les feuilletés de l'apéro à l'émietté



6 personnes

10 min préparation

12 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g d'Émietté de Thon Zanzibar la belle-iloise

1 pâte feuilletée (de préférence rectangulaire)

Environ 30 g de comté râpé

Facultatif : 1 jaune d'œuf pour la dorure

Les étapes

- 1- Préchauffer le four à 210°C (th 6/7)
- 2- Mélanger chaque émietté avec une pincée de fromage
- 3- Couper la pâte en 3 dans la largeur (environ 11 cm)
- 4- Déposer le mélange sur un bord dans la longueur, et enrouler
- 5- Préparer tous les rouleaux et badigeonner avec la dorure (jaune d'œuf avec un peu d'eau)
- 6- Couper des tranches de 2 cm et les déposer sur une plaque de cuisson
- 7- Enfourner 12 à 15 min jusqu'à une belle coloration
- 8- Servir chaud ou tiède