

Le feuilleté au fromage

Pour 4 feuilletés :

- De quoi faire une béchamel*
- 2 grosses poignées de fromage râpé
- Sel/Poivre
- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf

Préchauffez votre four à 180°

Préparez votre béchamel et réservez hors du feu.

Coupez votre pâte feuilletée en 4 parts égales.

Quand votre béchamel est tiède, ajoutez votre fromage et mélangez bien.

Rectifiez l'assaisonnement.

Sur chaque part de pâte, placez 2 CS de mélange béchamel/fromage. Refermez la pâte hermétiquement.

Battez l'œuf en omelette et à l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de vos feuilletés pour qu'ils dorent à la cuisson.

Faire cuire environ 30min.

Bon appétit !

*La recette de la béchamel sera donnée ce soir ☐