

Feuilletés apéritifs gruyère / Herbes de Provence

Il faut travailler la pâte dès sa sortie du frigo.

Ingrédients pour une vingtaine de petits feuilletés :

- une pâte feuilletée
- 50 g de gruyère râpé
- herbes de Provence
- un jaune d'œuf

Déroulez délicatement votre pâte feuilletée sur votre plan de travail.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez de jaune d'œuf toute la pâte.

Coupez-la en 2

Sur une moitié, saupoudrez de gruyère et d'herbes de Provence.

Prenez l'autre moitié et déposez-la sur la première, face avec l'œuf vers le haut.

Appuyez sur les bords légèrement pour les souder.

Découpez des lamelles et torsadez-les. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et saupoudrez de quelques herbes de Provence et enfournez 10 à 15 minutes à 180°C. Surveillez la cuisson.

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 10 à 15 minutes
- Coût : faible
- Difficulté : facile
- Points ww : 29 points pour la totalité donc environ 1,5 points par feuilleté.
- Recette approuvée par ma chouquette (20 mois).

Les petites folies de MW : <http://miloumoi.canalblog.com/>

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de ne pas recopier l'intégralité du texte mais de mettre un lien, c'est plus sympa. Merci ☺ Envoyez-moi une photo et je la publierai dans un billet avec un lien vers votre blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.