

# Allumettes de Savoie à l'Abondance



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



## Ingrédients

[Fromage Abondance](#) : 100 g

50 g pâte feuilletée

150 g béchamel serrée

sel, cayenne

## Préparation

Procurez-vous de la pâte feuilletée. Sur une planche farinée, réduisez-la à 4 mm d'épaisseur. Formez une bande de 10 cm de largeur. La béchamel préparée, sur le feu, incorporez le parmesan. Laissez bien fondre et réduire. Assaisonnez fortement. Etalez sur la bande de pâte feuilletée. Poudrez de fromage pour finir. Découpez des lanières de 2 cm de largeur. Rangez sur la plaque à four beurrée. Enfourez 15 minutes à 240°, thermostat 8.

*Deuxième formule :*

Sur le feuilletage abaissé, étendez à la spatule une pâte composée de 4 jaunes d'oeufs, 2 cuillère de crème et autant de fromage que nécessaire pour donner la consistance voulue. Sel, cayenne.