

Comté en feuilletés



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

[Fromage Comté](#) : 200 g râpé

400 g pâte feuilletée

120 g béchamel

1 oeuf

sel, poivre

Préparation

Préparez une pâte feuilletée. Sur la planche farinée, abaissez-la à 3 mm d'épaisseur. Détaillez-la au couteau en carrés de la dimension souhaitée (6 à 10 cm de côté). Battez l'oeuf. Enduisez la pâte au pinceau, poudrez abondamment de fromage râpé en conservant latéralement une marge pour la soudure. Salez, poivrez, pliez en portefeuille en rabattant un côté sur l'autre. N'appuyez ni ne pincez pour souder, le feuilletage ne se développerait pas. Beurrez la plaque, rangez délicatement les carrés de feuilletage, badigeonnez la surface à l'oeuf. Enfournez 25 minutes à 230-240°.