

Condes au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

50 g [Parmesan Reggiano AOC](#)
200 g feuilletage ou demi-feuilletage
100 g sauce Béchamel épaisse
1 oeuf entier
sel, cayenne

Préparation

Étalez la pâte sur une planche farinée. Abaissez-la à 3 mm. Détaillez-la en bandes de 5 cm de large. Incorporez le parmesan grossièrement râpé dans la sauce Béchamel, que vous aurez préalablement faite, et l'oeuf battu. Assaisonnez copieusement. Réduisez sur le feu jusqu'à consistance épaisse. Étalez à la spatule une couche bien nourrie de garniture sur la pâte. Découpez des bâtonnets de 1 cm de large sur 5 cm de long. Rangez-les sur une plaque beurrée. Enfournez 15 minutes à 200°. Servez tiède avec l'apéritif ou avec le consommé.