

# Feuilletés au Roquefort



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



## Ingrédients

80 g de [fromage Roquefort](#)

300 g pâte feuilletée

120 g Béchamel

1 oeuf

sel, poivre

## Préparation

Sur la planche farinée, étalez au rouleau 300 g de pâte feuilletée. Abaissez-la à 3 mm. Découpez en 4 rectangles de 12 x 14 cm. Laissez en attente. Confectionnez une sauce Béchamel. Dans une terrine, préparez un mélange composé du roquefort, de la Béchamel ferme tiède et de l'oeuf. Malaxez pour obtenir une galantine lisse et ferme. Divisez en quatre parts. Façonnez-en 4 palets rectangulaires. Déposez chacun sur la demi-partie du rectangle de pâte. Repliez. Soudez à l'oeuf sans pincer. Rangez sur une plaque à pâtisserie beurrée. Enfournez 20 à 25 minutes à 220°.