

Galettes au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage Gruyère](#) râpé

250 g pâte feuilletée

1 oeuf

sel

Préparation

Préparez la pâte feuilletée. Abaissez sur une planche farinée la pâte feuilletée à 1 cm. Poudrez-la de fromage râpé. Donnez-lui le dernier tour en repliant en trois sur cette couche de fromage. Abaissez à nouveau à 4 mm. Découpez à l'emporte-pièce des rondelles de 5 cm de diamètre. Poudrez le centre avec un peu de râpé. Rangez-les sur une plaque beurrée. Dorez à l'oeuf battu. Enfourez 15 minutes à four moyen (240°).