

# Râtons au fromage blanc et au Gruyère



Personnes  
4 personnes

Temps préparation  
120 minutes

Temps de cuisson  
30 minutes

## Ingrédients

200 g [fromage blanc](#)  
gras égoutté  
50 g [Gruyère](#) ou  
[Parmesan](#)  
400 g demi-feuilletage  
1 oeuf  
sel, poivre  
cayenne

## Préparation

Passez le fromage au tamis. Assaisonnez-le copieusement. Préparez une pâte demi-feuilletée. Sur cette pâte, étalez le fromage blanc régulièrement. Pliez le 6° tour. Abaissez la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur. Divisez l'abaisse en petits rectangles de 5 cm sur 10. Dorez-les à l'oeuf battu. Semez le fromage dessus. Enfournez 25 minutes à 220°.