

Roquefort en feuilleté



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes

Ingrédients

Fromage : 200 g de [Roquefort](#)

50 g de beurre

1 jaune d'oeuf

100 g de farine

1 pâte feuilletée

1 feuille de papier sulfurisé



Préparation

Le **feuilleté au Roquefort** est une entrée originale, qui se marie parfaitement avec une salade bien fraîche assaisonnée, et un vin de Banyuls.

Dans un saladier, écrasez le **Roquefort** à la fourchette avec le beurre et la farine et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Découpez quatre rectangles dans la pâte **feuilletée**. Au centre de chaque rectangle, disposez un quart de la farce au **Roquefort** et refermez avec le jaune d'oeuf additionné d'un peu d'eau pour une bonne adhésion.

Vérifier les bordures qui doivent être bien soudées.

Sur la feuille de papier sulfurisé, disposez les **feuilletés au Roquefort** et faites cuire au four à 200°C en surveillant la cuisson.

Servir sans attendre les **feuilletés au Roquefort**.

Le feuilleté au Roquefort est une entrée originale, qui se marie parfaitement avec une salade bien fraîche assaisonnée, et un vin de Banyuls.

Une recette de Marc Labourel.