

# Talmouses à l'ancienne au Gruyère



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 50 grs de [fromage Gruyère](#)

300 grs pâte demi-feuilletée

100 grs béchamel serrée

30 grs beurre

Sel, poivre.

## Préparation

Procurez-vous, ou confectionnez, une pâte demi-feuilletée. Sur la planche farinée, abaissez-la au rouleau à 5 mm d'épaisseur. Découpez-la en carrés de 5 ou 6 cm de côté. Avec la béchamel, composez un appareil à soufflé (recette base n° 26). Masquez-en d'une couche légère les carrés de pâte. Hachez le fromage émincé. Posez-en une pincée sur chaque talmouse. Relevez les coins vers le milieu de façon à recouvrir la garniture. Rangez sur la plaque beurrée. Enfournez 25 minutes à 240 ° (Thermostat 7).

\* La durée de préparation de cette recette ne comprend pas la confection des pâtes.