

Talmouses au Fromage blanc



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25-30 minutes

Ingrédients

Fromage : 125 g [Fromage blanc](#)

250 g farine

250 g beurre

6 oeufs

sel, poivre



Préparation

La talmouse est une pâtisserie composée de deux pâtes différentes : une pâte feuilletée et une pâte à croustilles au fromage, contenue dans la précédente. Vous diviserez donc la farine et le beurre en deux parties égales, et ferez avec la première la pâte feuilletée selon la recette de base n° 14. Avec la seconde, les oeufs et le fromage, procédez selon la recette de base n° 11 pour obtenir une pâte à croustilles. Sur la planche farinée, abaissez au rouleau le feuilletage à 3 mm, découpez des cercles de pâte à l'emporte-pièce de 8 à 10 cm de diamètre. Rangez au centre 1 cuillerée de pâte à croustilles. Relevez les bords de pâte en tricorne, soudez-les à l'oeuf. Rangez sur la tôle huilée et enfournez de 25 à 30 minutes à 180-200°.

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