

## Allumettes au fromage



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Avec 3 fois rien, il est possible de faire des apéros maison !*

Recette proposée par : Blog [Aux saveurs de chez moi](#)

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée - (faite maison de préférence)
- 1 jaune d'oeuf - dilué dans un peu d'eau
- gruyère râpé

### Préparation

- 1 Étalez votre pâte feuilletée sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé. Pliez légèrement les côtés de la pâte pour former un grand rectangle.
- 2 Badigeonnez le dessus de jaune d'oeuf et saupoudrez généreusement de gruyère râpé.
- 3 Coupez des bandes de 5 à 6 centimètres de large, puis coupez chaque lamelle tous les 1,5 centimètre. Vous obtiendrez alors pleins de petites allumettes au fromage.
- 4 Passez-les au four pendant environ 15 minutes à 235°C. Elles sont prêtes lorsqu'elles sont gonflées et dorées !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

