

Feuilletés apéritifs au gruyère et paprika



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Suggestion : vous pouvez les présenter à l'apéritif. Quant à nous, ils ont accompagné un velouté de potiron à la tomate.

Ingrédients

- chûtes de pâtes feuilletée
- fromage râpé
- paprika

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 7.
- 2 Coupez des lamelles suivant vos chutes. Roulez et torsadez-les.
- 3 Trempez un pinceau dans de l'eau et badigeonnez les torsades de pâte. Saupoudrez-les de paprika puis de gruyère râpé.
- 4 Enfournez une dizaine de minutes jusqu'à ce que les feuilletés soient bien dorés.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

