

Feuilletes au roquefort



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Vous avez envie de réconfort ? Venez prendre l'apéritif en notre compagnie...

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 2 cs de crème fraîche
- 1 oeuf
- 100 g de roquefort

Préparation

- 1 Mettez le roquefort et la crème dans un bol et écrasez-les à la fourchette. Étalez la pâte feuilletée. Disposez le mélange crème-roquefort sur la moitié de la pâte. Refermez la pâte à la manière d'un chausson.
- 2 Utilisez une roulette à pâtisserie pour découper vos feuillettées. Vous aurez, peut-être, besoin de refermez certains feuillettés à la main afin que la farce ne se sauve pas...
- 3 Disposez-les sur une feuille de papier cuisson sur la plaque du four. Badigeonnez-les avec du jaune d'oeuf. Enfournez 10 à 15 minutes (+ ou - selon le four) à 200°C (th.6-7). Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONNS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

