

Allumettes au fromage



🍴 6 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 5m

🌾 gluten 🥛 lait

Allumettes feuilletées au gruyère en 3 ingrédients : pâte feuilletée pur beurre, gruyère râpé pressé au rouleau et découpe à la roulette. 5 minutes de cuisson à 220 °C.

France

INGRÉDIENTS

☐ pâte feuilletée, *pur beurre de* **1 rouleau** ☐ gruyère râpé, *ou comté* **75 g**
préférence

PRÉPARATION

1. Sortir la *pâte feuilletée* du réfrigérateur 10 minutes avant utilisation.
2. Répartir le *gruyère râpé* uniformément sur toute la surface de la pâte.
3. Passer délicatement le *rouleau à pâtisserie* par-dessus pour que le fromage adhère bien à la pâte.
4. Découper des rectangles de 2 × 5 cm à l'aide d'une *roulette à pizza*.
5. Disposer les allumettes sur une *plaque de cuisson* recouverte de papier sulfurisé.
6. Enfourner dans un *four* préchauffé à 220 °C pendant 5 minutes exactement, au milieu du four.
7. Servir immédiatement, chaud et croustillant.

Privilégier la pâte pur beurre pour la saveur et le feuilletage.

Congélation possible à cru (jusqu'à 2 mois). Cuire directement sans décongeler.

Si les allumettes dorent trop vite, baisser à 200 °C et prolonger d'une minute.