

# Cigares croustillants au fromage



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🍳 cuisson 10m

🌾 gluten 🥛 lait

Cigares de pâte filo beurrée enroulés autour de bâtonnets d'emmental et de persil frais, dorés au four. Croustillants dehors, fondants dedans. 20 minutes chrono.

Méditerranée

## INGRÉDIENTS

|                                                      |           |                                                |      |
|------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|------|
| <input type="checkbox"/> emmental, <i>ou gruyère</i> | 200 g     | <input type="checkbox"/> beurre                | 25 g |
| <input type="checkbox"/> persil frais                | 1 bouquet | <input type="checkbox"/> feuilles de pâte filo | 4    |

## PRÉPARATION

1. Couper l'*emmental* en bâtonnets d'environ 10 cm. Effeuille le *persil frais*.
2. Faire fondre le *beurre* à feu doux.
3. Sortir les *feuilles de pâte filo* et les couvrir d'un torchon humide pour éviter qu'elles ne sèchent.
4. Beurrer généreusement chaque feuille et les couper en carrés de 10 × 10 cm.
5. Poser un bâtonnet d'emmental au centre de chaque carré, ajouter quelques feuilles de persil et enrouler délicatement en fermant les côtés.
6. Déposer les cigares sur une *plaque de cuisson* recouverte de papier sulfurisé.
7. Enfourner dans un *four* préchauffé à 200 °C pendant 10 minutes, jusqu'à coloration dorée.
8. Servir immédiatement, poivrer généreusement.

Toujours couvrir les feuilles de filo non utilisées d'un torchon humide : elles sèchent et cassent en quelques minutes à l'air libre.

Conservation : 24 h maximum au réfrigérateur. Réchauffer 8-10 minutes à 150 °C enrobé d'aluminium, puis 2 minutes sans alu pour retrouver le croustillant.