

PALMIERS FEUILLETÉS

SAVEUR ORIENTALE ET SAVEUR INDIENNE



INGREDIENTS

- 2 pâtes feuilletées
- 1 fromage frais de brebis Saveur Orientale
- 1 fromage frais de brebis Saveur Indienne

PRÉPARATION

1. Dans 2 bols distincts, bien écraser et bien mélanger les fromages.
2. Étaler les 2 pâtes feuilletées sur le plan de travail.
3. Tartiner les pâtes avec les fromages écrasés.
4. Rouler les pâtes en commençant de chaque côté pour former un coeur.
5. Mettre les pâtes une vingtaine de minutes au congélateur pour faciliter la découpe.
6. Sortir les pâtes du congélateur et les couper en tronçons d'environ 1 cm.
7. Poser les tronçons sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuire 20mn à 180°C.
8. Déguster tiède.

