

# Allumettes au fromage Suisse |

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Belles allumettes torsadées avec un goût prononcé de fromage Suisse.

## L'astuce du chef

La dorure : C'est le mélange d'un œuf avec un peu d'eau. Vous vous servirez d'un pinceau pour l'étaler sur une pâte, cela permettra à la pâte de prendre une belle coloration au four.

## Ingrédients

### Allumettes au fromage

- 0.50 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage
- 125 Gr Fromage râpé suisse
- 15 Ml Eau
- 1 Unité(s) Oeuf entier

## Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Allumettes au fromage

Prenez une feuille de feuilletage déjà étalée, badigeonnez-la légèrement d'eau, parsemez le fromage Suisse râpé. Pliez la feuille en deux sur la longueur, exercez une légère pression pour coller les deux parties. Étalez de la dorure (voir astuce du chef) sur toute la surface du feuilletage puis coupez des bandelettes de 0,5 cm de large. Placez une bandelette à l'horizontale devant vous, posez la paume de la main à chaque extrémité de la bandelette. Dans un mouvement contraire, faites rouler sous vos mains les extrémités de la bandelette qui va se torsader et s'allonger d'elle-même.

### La cuisson

Placez vos allumettes torsadées sur une plaque à cuisson avec papier. Espacez-les de 3-4 cm pour leur donner la chance de se développer au cours de la cuisson. Enfournez dans un four chaud pour environ 15-20 min, assurez-vous d'une belle coloration.

**Bon appétit!**