



Feuilleté au cheddar et à la ciboulette



Ingredients

- 2 pâtes feuilletés (voir recette sur notre site internet)
- 100g de cheddar râpé
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 jaune d'oeuf

Instructions

1. Poser une pâte feuilleté sur une plaque à four recouverte de papier cuisson.
2. Ciseler la ciboulette. Répartir le cheddar et la ciboulette sur la pâte en laissant une bordure de 2 cm environ. Humidifier les bords puis poser la 2ème pâte par dessus. Appuyer avec votre pouce sur les bords pour les souder.
3. Découper la pâte en forme de sapin à l'aide d'un couteau. Détailler ensuite des bandelettes sur chaque côté.
4. Torsader chaque bandelette en faisant attention de ne pas détacher la pâte de la base.
5. Battre le jaune d'oeuf et badigeonner le dessus de votre sapin. Mettre au réfrigérateur pendant que four préchauffe et enfourner à 180°C pendant 30 min.

