



En collaboration avec

Betty Bossi

Apéro

Feuilletés apéritifs aux noix

Mise en place et préparation: env. 15 min

Mise au frais: env. 10 min

Cuisson au four: env. 15 min

Énergie pièce: 49 kcal / lip 4 g / glu 3 g / pro 1,5 g

Pour env. 40 pièces

- 1 abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 x 42 cm)
- 1 œuf
- 80 g de mélange de graines et de noix
- 3 cs de gruyère râpé
- ¼ de cc de cannelle

Voici comment faire:

- 1 Pâte:** Préchauffer le four à 200 °C. Dérouler l'abaisse, battre l'œuf, en dorer la pâte. Hacher grossièrement les noix, les mélanger avec le gruyère et la cannelle, en parsemer la pâte, appuyer un peu. Couper la pâte en rectangles d'env. 4 x 5 cm, faire glisser sur une plaque avec le papier, mettre env. 10 min au frais.
- 2 Cuisson:** env. 15 min au milieu du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Suggestion: ces feuilletés sont bien meilleurs tout frais.

Conseil d'achat
Vous trouverez
ces ingrédients
au Coop Pronto:

