

Recettes de cuisine de la entrées françaises

Rouleaux feuilletés à la mimolette extra-vieille

Ingrédients pour 15 rouleaux feuilletés

- 500 gr de pâte feuilletée
- 150 gr de mimolette extra-vieille
- 1 oignon blanc
- 200 gr de fromage blanc
- 1 œuf
- Poivre noir
- Aneth

Budget : €€

Difficulté : facile

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Râper finement la mimolette.

Casser l'œuf dans un cul de poule.

Ajouter le fromage blanc.

Eplucher et émincer l'oignon blanc et le verser dans le cul de poule.

Poivrer et ajouter un peu d'aneth.

Ajouter la mimolette râpée.

Bien mélanger l'ensemble.

Préchauffer le four à 210°.

Etaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2 mm environ.

Découper un rectangle de 10 cm de large.

Etaler de la crème sur la largeur de la pâte.

Rouler la pâte sur elle-même de manière à former une espèce de cigare.

Mouiller la pâte pour souder le cigare.

Découper le rouleau obtenu et déposer sur une plaque en aplatissant un peu.

Dorer à l'œuf battu et enfourner pour 25 mn.

Servir sur un lit de salade.