

Feuilletés au Brugge Abt & Brugge Vieux

Ingredienten:

- 200 g de Brugge Abt en tranches
- 2 plaques de pâte feuilletée
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de jambon sec effiloché
- Gros sel de mer et poivre noir
- 50 g de beurre Brugge non salé
- 20 g de Brugge Vieux râpé

Préparation:

Préchauffez le four à 180 °C.

Déroulez une plaque de pâte feuilletée et beurrez-la légèrement avec du beurre Brugge. Disposez-y les tranches de Brugge Abt et le jambon effiloché. Saupoudrez de sel et de poivre.

Disposez la 2e plaque de pâte feuilletée au-dessus de la première. Retournez un bol à soupe au milieu de la pâte. Incisez la pâte en étoile en partant du bol vers l'extérieur.

Enroulez les extrémités de la pâte plusieurs fois.

Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf délayé. Parsemez le centre de la pâte d'un peu de fromage râpé.

Enfournez dans un four préchauffé à 180 °C et faites dorer.

Servez à l'apéritif, en entier, tiède ou froid, afin que chacun puisse se servir.

4 personen

30 min

Hors-d'oeuvre

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/feuilletes-au-brugge-abt-brugge-vieux>