

TAP CUISINE

NOUS REVOILÀ MARDI 15 NOVEMBRE 2016 NOUS AVONS RÉALISÉ DES ALLUMETTES À LA SAUCISSE.

JE VOUS LIVRE LA RECETTE :

INGREDIENTS

- Pate feuilletée
- gruyère râpé
- 1 œuf
- Knacki poulet ou porc au choix

PREPARATION

1. Etaler la pate
2. Parsemer de gruyère.
3. Enrouler le kaki de pate et couper, renouveler l'opération jusqu'à ce qu'il n'y est plus de pate
4. Badijonner de jaune d'œuf.

Pour une meilleure tenue lors de la coupe, laisser poser 30 min au congélateur

5. Couper des tronçons de 2/3 cm environ
6. Mettre au four 15/20 min à 180°

BONNE DEGUSTATION !!!!

