



## Préparation de bâtonnets de fromage croustillants à partir de pâte feuilletée au fromage pesto rouge



### Ingrédients

- 1 Fromage pesto rouge
- 1 Fromage aux herbes et à l'ail
- 1 Vin mousseux fromage
- 5 tranches de pâte feuilletée
- 1 œuf

### La préparation

Loes a préparé ces bâtonnets de fromage très faciles à préparer !

Décongelez les tranches de pâte feuilletée.

Couper chaque tranche de pâte feuilletée en 5 bandes.

Étalez l'œuf battu sur les bandes.

Saupoudrez-les ensuite de notre fromage. Loes ont utilisé le fromage au pesto rouge, le fromage à l'ail et aux herbes et le fromage au vin mousseux en édition limitée. Mais n'importe quel fromage fait l'affaire, bien sûr !&nbsp; ;

Placez-les dans un four préchauffé à 200 degrés pendant 20 minutes.&nbsp; ;

Laissez-les refroidir un moment et servez-les, par exemple, sur un délicieux plateau de boissons avec une délicieuse sauce au fromage (comme ce pruneau à l'anis étoilé) ou dans un bol de soupe.&nbsp; ;

Merci Loes ( @smullenmetloes) pour cette recette facile et délicieuse.&nbsp; ;

&nbsp; ;

&nbsp; ;