Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

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

Méthode de préparation des bâtonnets de fromage à la pâte feuilletée et au pesto rouge

Rapides, simples et tellement savoureux : ces bâtonnets de fromage à la pâte feuilletée et au pesto sont un vrai régal pour les papilles. Loes a partagé cette recette très facile, qui transforme des tranches de pâte feuilletée en tiges croquantes et pleines de saveur. Tartinez-les d'œuf battu, saupoudrez-les de votre fromage préféré (pesto rouge, fromage aux herbes et à l'ail, ou tout autre fromage de votre choix) et faites-les cuire à four chaud. Servez-les avec un plateau de boissons ou un bol de soupe fumante pour une expérience gustative ultime. Bravo à Loes (@smullenmetloes) pour cette recette délicieuse et facile à réaliser !

La préparation

1: Décongeler les tranches de pâte feuilletée.
2: Couper chaque tranche de pâte feuilletée en 5 bandes.
3: Tartiner les barres de l'œuf battu.
4: Saupoudrez-les ensuite de notre fromage. Loes a 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 !
5: Les placer dans un four préchauffé à 200 degrés pendant 20 minutes.
6: Laissez-les refroidir un peu et servez-les, par exemple, à côté d'un délicieux plateau de boissons avec une délicieuse sauce au fromage (comme cette prune à l'anis étoilé) ou un bol de soupe.

Prêt à préparer des bâtonnets de fromage en pâte feuilletée au pesto rouge ?

Ces bâtonnets de fromage sont le complément idéal de toute réunion ou de tout repas. Avec une variété de fromages et un soupçon de pesto, ils apportent une explosion de saveurs à la table. Ils sont rapides à préparer et encore plus rapides à manger. A savourer !