



Fabriquer ses propres bâtonnets de fromage de Noël



Ingrédients

- 1 Pesto vert au fromage par Henri Willig
- 1 Fromage au pesto rouge par Henri Willig
- 1 Fromage à la truffe d'Henri Willig
- 5 fines tranches de pâte Filo
- Spray de cuisson ou huile d'olive

Méthode de préparation Bâtonnets de fromage de Noël

Envie d'un en-cas festif et fait maison pour Noël ? Vous êtes au bon endroit ! Ces délicieux bâtonnets de fromage aux joyeuses couleurs de Noël sont faciles à réaliser soi-même. Les fromages colorés et délicieux que nous utilisons pour cette recette proviennent de @henriwillig. Que vous ayez un four ou un airfryer, cette recette fera fureur à chaque fête de Noël. Faites danser la pâte filo avec le fromage et roulez-les comme des petits cadeaux. Prêt à régaler vos invités de Noël ? Suivez les étapes et que la fête commence !

La préparation

- 1: Laisser décongeler la pâte filo.
- 2: Si vous utilisez votre four, préchauffez-le à 220 degrés. Si vous utilisez une friteuse, vous n'avez pas besoin de la préchauffer.
- 3: Prendre un grand morceau de pâte filo. Vaporisez-le des deux côtés avec du spray de cuisson ou graissez-le très légèrement avec un peu d'huile d'olive. Coupez-la ensuite en quatre (de manière à obtenir 4 carrés). Répétez l'opération avec le reste de la pâte filo, ce qui vous donne un total de 20 petits morceaux.
- 4: Placer une bande de fromage sur le bord d'un morceau de pâte filo.
- 5: Replier les côtés extérieurs de la pâte filo sur le fromage de manière à couvrir les extrémités, puis rouler le fromage jusqu'en haut dans la pâte filo. Comme si vous rouliez un burrito. Répétez l'opération avec tous les morceaux de pâte filo et les bandes de fromage.
- 6: Faites cuire les tiges de fromage pendant 3 minutes dans votre airfryer à 180 degrés (c'est ce qui fonctionne le mieux !) ou pendant 4 à 5 minutes dans votre four à 220 degrés. Jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées !



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Prêt à préparer vos propres bâtonnets de fromage de Noël ?

Servez ces bâtonnets de fromage de Noël croustillants avec une mayonnaise au piment douce et soyeuse et regardez-les disparaître comme neige au soleil. Merci à @courgetticonfetti pour les magnifiques photos et cette savoureuse recette. Profitez de l'ambiance festive et des saveurs délicieuses. Joyeux Noël et bon appétit !