



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

La préparation

Il suffit de préparer soi-même cet ultime amuse-gueule pour l'apéritif ! Aux couleurs de Noël !!! Comme c'est amusant ! ;

Les fromages colorés et incroyablement délicieux qu'elle a utilisés pour cela proviennent de @henriwillig.

Recette (pour 20 bâtonnets de fromage) ?

1. Décongeler la pâte filo.
2. Si vous utilisez votre four, préchauffez-le à 220 degrés. Si vous utilisez un airfryer, vous n'avez pas besoin de le préchauffer.
3. Prenez un grand morceau de pâte filo. Vaporisez-la des deux côtés avec du spray de cuisson ou graissez-la très légèrement avec un peu d'huile d'olive. Coupez-la ensuite en quatre (de manière à obtenir 4 carrés). Répétez ensuite l'opération avec le reste de la pâte filo, ce qui vous donne un total de 20 petits morceaux.
4. Placez une bande de fromage sur le bord d'un morceau de pâte filo. Pliez les côtés extérieurs de la pâte filo sur le fromage de manière à couvrir les extrémités, puis enroulez le fromage sur toute la longueur de la pâte filo. Comme pour un burrito.
5. Répétez l'opération avec tous les morceaux de pâte filo et les bandes de fromage.
6. Faites cuire les bâtonnets 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'ils soient bien dorés !

Délicieux avec, par exemple, de la mayonnaise au piment doux ! Appréciez ♥?

 ;

Merci à @courgetticonfetti pour les belles photos et la délicieuse recette.