

# Roulés aux Fromages



1- Préchauffer le four à 200°C.

2- Étaler la pâte et y répandre le fromage, la crème fraîche puis saupoudrer de piment.

3- Rouler votre pâte sur elle-même en entier puis découper en rondelles.

4- Les déposer sur un papier cuisson et les badigeonner de jaune d'œuf.

5- Enfourner pendant 15 min à 180°C.

## Bon appétit !

Conseil : à tester avec le fromage Teignouse ou bien un fromage de chèvre avec du miel, pour une texture onctueuse et un goût prononcé.



Pour 4 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 150g de fromage BIO de votre choix à rapper
- 1 pâte feuilletée
- 20 CL de crème fraîche BIO de la ferme
- 1 jaune d'œuf BIO
- 1 pincée de piment de cayenne