

Paniers chauds au Fromage



Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 150g de fromage de votre choix à rapper
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- Herbes de Provence
- 50g de beurre de la ferme

- 1- Étaler la pâte et la couper en 4 morceaux.
- 2- Mettre au centre le fromage, saupoudrer d'herbes de Provence et ajouter un petit morceau de beurre.
- 3- Remonter les côtés de la pâte et serrer en haut afin de fermer le panier.
- 4- Badigeonner de jaune d'œuf pour souder les feuilletés puis mettre au four pendant 15min à 180°C.

Bon appétit !

Conseil : à tester avec le Ouessant (aux algues), l'An Oriant (au poivre) ou bien le Brocéliande (au fénugrec) selon les goûts !

