

FEUILLETE DES GRISONS

- **Type de plat** : Amuse-bouche
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 7 min
- **Temps de cuisson** : 15 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pâte feuilletée à rouler
- 10 tranches de fromage raclette
- 10 tranches de viande de grisons
- 1 jaune d'œuf

Etapas de préparation

1. Étalez la pâte en tirant un peu sur les bords pour lui donner une forme rectangulaire (car elles sont de forme circulaire pour la plupart).
2. Préchauffez votre four à Th 7 (210°C).
3. Recouvrez-la de fromage à raclette en prenant soin d'enlever la croûte avant, puis recouvrez avec la viande des grisons.
4. Une fois que vos deux couches sont mises, roulez la pâte sur elle-même, serrez-la bien pour ne pas qu'elle se défasse à la cuisson.
5. Quand vous avez obtenu un gros roulé, badigeonnez-le de jaune d'œuf additionné d'un peu d'eau.
6. Enfin, coupez le roulé en tranches et posez les feuilletés sur une tôle antiadhésive ou recouverte de papier-cuisson.
7. Faites dorer au four pendant environ 15 min.

