

Allumettes apéro feuilletées

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame ou de pavot, ou 50g de fromage râpé.



■ *biscuits apéritifs salés feuilletés au fromage ou aux graines.*

Un grand classique de l'apéro. Bien entendu, il est plus rapide d'ouvrir un paquet, mais si vous les faites vous-même, vous redécouvrirez ces petits biscuits.

■ Préchauffez votre four à 200°.

■ Déroulez la pâte devant vous, et découpez-la en petits rectangles. Disposez ces rectangles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

■ Battez le jaune d'œuf avec quelques gouttes d'eau, puis dorez les rectangles de pâte avec l'œuf à l'aide d'un pinceau.

■ Parsemez les rectangles de graines ou de fromage, puis enfournez pour une douzaine de minutes, jusqu'à ce que les allumettes soient bien gonflées et bien dorées.