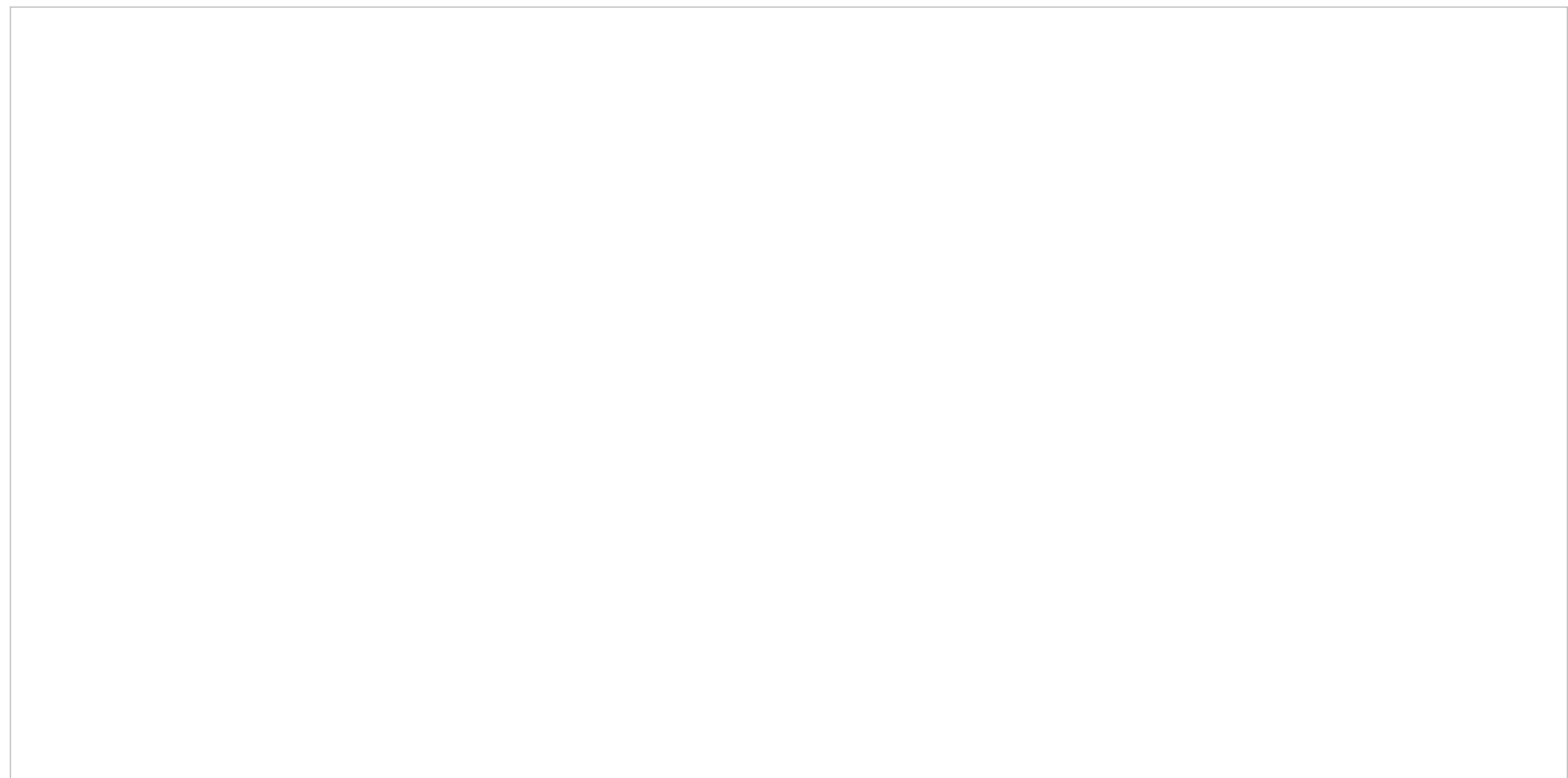


Grissini au fromage Brugge Mi - Vieux



Ingredientien:

- 1 feuille de pâte feuilletée (carrée)
- 40 g de fromage Brugge mi-vieux
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c. à s. de graines de sésame
- Noix de muscade, poivre et gros sel marin

Préparation:

Hachez le fromage, les jaunes d'œufs, les graines de sésame et les herbes à l'aide d'un hachoir

Coupez la pâte feuilletée en bandelettes de 1 cm sur 10 à 15 cm

Recouvrez délicatement les bandelettes du mélange au fromage

Laissez cuire à 180 °C jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

4 personen

25 min

Entrée

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/grissini-au-fromage-brugge-mi-vieux>