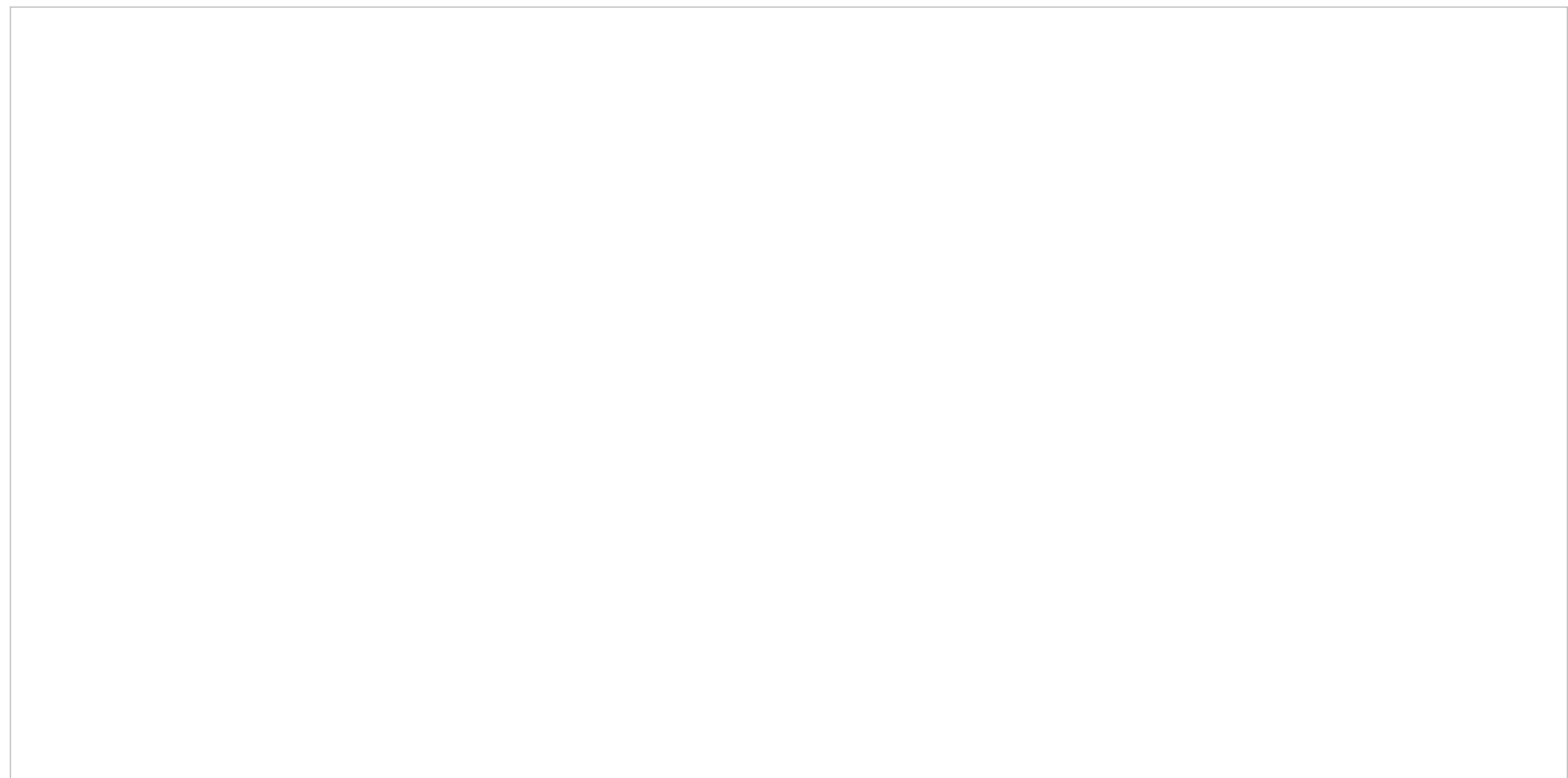


Brugge d'Or enrobé de pâte filo



Ingredientien:

- Ingrédients pour 20 bouchées
- 1 c. à s. de cumin
- 1 c. à s. de coriandre
- 5 tranches de pâte filo
- 150 g de Brugge d'Or, en dés
- 1 jaune d'œuf battu

Préparation:

- Rôtissez le cumin et la coriandre dans une poêle sèche pour libérer l'arôme. Réduisez les épices en fine poudre dans un mortier.
- Découpez chaque tranche de pâte filo en 4. Posez sur chaque morceau une pointe de couteau du mélange d'épices et un dé de Brugge d'Or. D'abord, repliez les longs côtés de la pâte sur le fromage et continuez de les enrouler jusqu'à ce que le fromage soit entièrement emballé. Badigeonnez l'extrémité au jaune d'œuf et fermez le tout.
- Chauffez la friteuse jusqu'à 180 °C.
- Dorez les morceaux de pâte filo durant 3 à 5 minutes.
- Servez.

5 personen

30 min

Entrée

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/brugge-dor-enrobe-de-pate-filo>