

## Allumettes à l'emmental



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 12 mn

*Je les ai congelées pour m'avancer dans mes préparatifs de cuisine pour Noël.*

### Ingrédients

- 200 g de pâte feuilletée
- 150 g d'emmental râpé
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café de paprika en poudre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Etalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné et faites une épaisseur de trois millimètres environ. Piquez-la avec une fourchette.
- 3 Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en la pâte.
- 4 Salez, poivrez puis, parsemez de fromage.
- 5 Pressez doucement avec la paume de la main pour faire adhérer le fromage à la pâte.
- 6 Saupoudrez légèrement de paprika.
- 7 Avec la lame d'un couteau, découpez la pâte en bâtonnets, sans donner d'à-coups.
- 8 Disposez les bâtonnets au fromage sur une plaque de four beurrée et enfournez.
- 9 Faites cuire 10 à 12 minutes environ en surveillant.
- 10 A la sortie du four, décollez les allumettes à l'aide d'une spatule et laissez tiédir sur une grille.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

