

N°74



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPÉRO

Feuilletés au Beaufort



Crédit photo : Gettyimages.

NICOLAS

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Pour 4 personnes

**1 pâte feuilletée | 200g de fromage blanc | 100g de Beaufort | 2 œufs
Noix de muscade | Sel | poivre.**

Placer le fromage blanc dans un récipient. Saler, poivrer et incorporer la noix de muscade.

Râper le Beaufort avec un économe. Ajouter les copeaux de Beaufort et un œuf.

Découper 4 rectangles dans la pâte feuilletée.

Garnir la moitié de chaque rectangle de la préparation. Refermer.

Faire cuire au four 20 minutes à 220°C.



le conseil de votre caviste :
Bière Leffe blonde.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODERATION