



Torsades de fromage au thym

Le Marché de
Milly-la-Forêt
l'Herboriste

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min

Attente : 30 min

Ingrédients

Pour 20 torsades environ

- **250 g de pâte feuilletée, frome carrée**
- **150 g de parmesan râpé**
- **1 jaune d'œuf**
- **1 cuillère à soupe de thym Darégal**
- **1 cuillère à soupe d'eau**
- **poivre du moulin**

- Préchauffer le four à 180° (th.6)
- Étaler la pâte feuilletée sur une planche (la hauteur de la pâte ne doit pas dépasser $\frac{3}{4}$ mil.
- Battre le jaune d'œuf avec l'eau et le répartir à l'aide d'un pinceau sur la pâte
- Poivrer, saupoudrer de parmesan, parsemer de thym
- Faire adhérer le fromage à la pâte avec un rouleau à pâtisserie passé doucement
- Placer la pâte 30 min au frais afin qu'elle durcisse pour être plus facile à découper
- Sortir la pâte, couper des bandes d'environ 1 cm de large et les vriller afin d'obtenir des torsades
- Les disposer sur une plaque à four avec papier sulfurisé
- Mettre au four et laisser cuire 10 min
- Les torsades doivent être dorées en fin de cuisson
- Laisser refroidir avant de les déguster

Le truc en plus :

Humidifier le papier sulfurisé pour éviter à la pâte de rétrécir à la cuisson.