

Allumettes de Savoie à l'Abondance

Ingrédients

50 g pâte feuilletée : 100 g
150 g béchamel serrée
sel, cayenne

La recette

Procurez-vous de la pâte feuilletée. Sur une planche farinée, réduisez-la à 4 mm d'épaisseur. Formez une bande de 10 cm de largeur. La béchamel préparée, sur le feu, incorporez le parmesan. Laissez bien fondre et réduire. Assaisonnez fortement. Etalez sur la bande de pâte feuilletée. Poudrez de fromage pour finir. Découpez des lanières de 2 cm de largeur. Rangez sur la plaque à four beurrée. Enfourez 15 minutes à 240°, thermostat 8.

Deuxième formule :

Sur le feuilletage abaissé, étendez à la spatule une pâte composée de 4 jaunes d'œufs, 2 cuillère de crème et autant de fromage que nécessaire pour donner la consistance voulue. Sel, cayenne.

