

Baguettes feuilletées au Gruyère de France, oignon et paprika



Durée :
25 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour 20 feuilletés

- Gruyère de France
- 250 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf + 1 c. à café d'eau
- 1 oignon
- 2 c. à soupe de paprika doux
- 50 g de Gruyère de France râpé
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

- Abaissez la pâte feuilletée.
- Mélangez le jaune d'œuf avec l'eau. À l'aide d'un pinceau, nappez la pâte avec le jaune d'œuf. Saupoudrez de Gruyère de France râpé. Détaillez l'oignon finement et répartissez-le sur la pâte et le fromage. Salez légèrement, poivrez et saupoudrez de paprika. Aplatissez le tout délicatement avec un rouleau à pâtisserie.
- À l'aide d'un couteau (ou d'un découpe pizza), faites des petites bandes d'une largeur d'un centimètre sur 15. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie et placez au four une dizaine de minutes en surveillant la cuisson. Dégustez encore tiède.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance