

ALLUMETTES AU FROMAGE MAISON 60g


Niveau	Bon Marche		
Catégorie	3011 Quiches - tartes - Feuilletes		
Type	TOUS		
Nb portion(s)	1		
Préparation	00:10	Cuisson	00:12
		Repos	00:00

Descriptif	Allumettes au fromage		
Note			
Coût matière portion HT	0,30	Prix de vente réel TTC	0,32
Coût matière total HT	0,30	Coefficient multiplicateur	1,06
Marge brute	0,00		

Progression

réparation :

Avant de commencer, préchauffez le four sur th.6 (180 C).

Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné et faites une épaisseur de 3 mm environ. Piquez-la avec une fourchette.

Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en la pâte. Salez, poivrez puis parsemez de fromage.

Pressez doucement avec la paume de la main pour faire adhérer le fromage à la pâte.

Saupoudrez légèrement de paprika.

Avec la lame d'un grand couteau, découpez la pâte en bâtonnets, sans donner d'à-coups.

Disposez les bâtonnets au fromage sur une plaque de four beurrée et enfournez.

Faites cuire 10 à 12 min environ en surveillant.

A la sortie du four, décollez les allumettes à l'aide d'une spatule et laissez tiédir sur une grille.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
PATE FEUIL BEURRE 2,8 - 714G - Surgele	33,000	Gramme	0,00	0,15
EMMENTAL RAPE 45%MG - ST 1000 G - Frais	25,000	Gramme	0,01	0,14
JAUNES OEUFS - BRICK 1000 G - Frais	3,000	Gramme	0,00	0,01
PAPRIKA DOUX - BTE 450 G	0,150	Gramme	0,01	0,00
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,00	0,00
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,100	Gramme	0,01	0,00