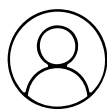




TRIANGLES DE PANAME



Montage 12 min



4 personnes

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Mélanger un jaune d'œuf et une cuillère à soupe de lait pour préparer la dorure.
- Faire un roux dans une casserole (beurre + farine) et laisser cuire 1 min sans coloration. Verser 25 cl de lait progressivement en fouettant jusqu'à obtenir une béchamel épaisse puis incorporer le fromage râpé, une pincée de sel, de poivre et de muscade.
- Hors du feu, ajouter un jaune d'œuf, mélanger bien et laissez refroidir.

MONTAGE & CUISSON :

- Préchauffez le four à 200°C.
- Étaler la pâte feuilletée et découper des cercles d'environ 14 cm de diamètre.
- Déposer une cuillère de béchamel au fromage au centre de chaque cercle puis ramenez trois bords vers le centre (sans les souder complètement) pour former une sorte de triangle ouvert. Disposer un petit cercle de pâte dessus.
- Dorer la pâte puis disposer les talmouses sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfourner 20 à 30 min à 180°C, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et gonflée. Servir bien chaud.

INGRÉDIENTS

Pâte feuilletée pur beurre *	1 pc
Lait	27 cl
Beurre	30 g
Farine T55	30 g
Fromage râpé (Comté, Gruyère ou Parmesan)	100 g
Sel	QS
Poivre	QS
Muscade	QS
Jaune d'œuf	2 pcs



Recette proposée par Yves Jasmin créateur culinaire - yjasmin@saveurjasmin.com
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

* Produit surgelé - QS = Quantité souhaitée


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »