

Talmouse de Saint Denis

Temps :

- 15min préparation
 - 15min cuisson
-

Ingrédients :

- 1 pate feuilletée
 - 15g farine
 - 15g beurre
 - 15cl lait
 - 110g d'emmental
 - Sel, poivre, muscade
 - 1 jaune d'oeuf
-

Étapes :

1. Faire une béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine d'un coup, puis ajouter le lait
 2. Saler, poivrer, muscader
 3. Hors du feu, ajouter l'emmental
 4. Faire des petits triangles dans la pate feuilletée
 5. Ajouter une noix de béchamel à l'emmental dans chacun, refermer les triangles
 6. Badigeonner de jaune d'oeuf
 7. Mettre au four, 15min à 220°C
-

Revision #1

Created 26 July 2024 12:29:04 by Admin

Updated 26 July 2024 12:32:42 by Admin