FEUILLETÉS AU COCKTAIL DE LA MER

Ingrédients :

2 pâtes feuilletées
6 cuillères à café de paillettes d'algues (mélange de dulse, nori, et laitue de mer)
Fromage râpé (gruyère ou grana ou cheddar).

Préparation :

Étaler la première pâte et y saupoudrer la moitié des paillettes ainsi que le fromage râpé.
Poser la deuxième pâte sur la préparation, la recouvrir d'un papier sulfurisé et appuyer légèrement avec un rouleau à pâtisserie.
Découper des bandes de 1 à 2 cm et les tordre puis les rouler légèrement dans le reste de paillettes d'algues.

Cuisson :

Enfourner à 180° 10 à 15 minutes.

Remarques :

Déguster légèrement tiède

Recette personnelle proposée par Béatrice
Troc Recettes du 22/01/2024 à Kerbors