

Feuilletés de CAMBOZOLA à la confiture de fruits rouges



Ingédients pour 6 personnes:

100 g de CAMBOZOLA
1 paquet de pâte feuilletée
6 cuillères à café de confiture de fruits rouges
1 œuf
2 cuillères à soupe de sésame

Préparation:

1. Couper le CAMBOZOLA en 6 petits morceaux.
2. Préchauffer le four à 200°C chaleur de voûte et de sole / 180°C chaleur tournante.
3. Dérouler la pâte feuilletée et la diviser en 6 rectangles. Casser l'œuf et badigeonner tous les bords de blanc d'œuf. Déposer 1 cuillère à café de confiture de fruits rouges sur le côté long de chaque morceau de pâte, puis poser un morceau de CAMBOZOLA dessus. Replier l'autre côté sur la farce et enfoncez légèrement les côtés superposés tout autour à l'aide d'une fourchette.
4. Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en laissant un peu d'espace. Badigeonner chaque poche de jaune d'œuf et saupoudrer de sésame. Faire cuire les feuilletés pendant env. 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

