

FEUILLETES ROULES AU CHOU FLEUR

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 40 minutes
Pour 6 personnes	1 cocotte, 1 plaque de four

Ingrédients :

1 chou fleur
250 gr de mascarpone
125 gr de gruyère
1 pâte feuilletée
sel, poivre et muscade

Préparation :

- 1 - Couper, nettoyer le chou fleur et le faire cuire 20 minutes dans une grande cocotte d'eau bouillante salée, le laisser refroidir puis le mixer.
- 2 - Ajouter le mascarpone, saler, poivrer et ajouter un peu de muscade.
- 3 - Dérouler la pâte, étaler le mélange et parsemer de gruyère râpé.
- 4 - Rouler l'ensemble comme un boudin et découper en 6 rondelles puis badigeonner avec un jaune d'œuf.
- 5 - Mettre sur une plaque beurrée au four thermostat 6 (180°C) pendant 20 minutes.