



Papillons au fromage avec pâte feuilletée



Ingrédients

- 100 gramme Henri Willig biscuit affiné fromage
- 4 tranches de pâte feuilletée au beurre
- 40 grammes de beurre

Vous cherchez un complément croustillant et savoureux à votre plateau de fromages ? Essayez nos délicieux papillons au fromage, fabriqués avec Henri Willig Belegen Koekaas. Faciles à préparer, ces friandises salées sont le compagnon idéal de vos fromages préférés. Avec un soupçon de curry et une crème au fromage onctueuse, ces papillons au fromage sont un régal pour les papilles. Que ce soit pour une occasion spéciale ou une simple réunion sociale, ces papillons au fromage faits maison compléteront votre plateau de fromages.

La préparation

- 1: Prenez 6 tranches décongelées de pâte feuilletée à la crème au beurre et posez-les l'une sur l'autre. Roulez-les pour obtenir une tranche d'environ 30 x 40 centimètres.
- 2: Préparer ensuite la crème. Mettez 40 grammes de beurre en crème et 100 grammes de biscuit râpé dans un bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Veiller à ce que le fromage et le beurre soient à température ambiante afin qu'ils se mélangent bien. Assaisonner de sel, de poivre blanc et de curry.
- 3: Étaler la crème au fromage sur la pâte feuilletée en laissant un bord libre sur le côté long, sinon il y aura une double quantité de crème.
- 4: Plier la pâte feuilletée vers l'intérieur. Faites-le des deux côtés en deux étapes. Pliez d'abord une bande d'environ 7 centimètres vers l'intérieur des deux côtés. Répétez ensuite l'opération jusqu'à ce que les deux côtés se rejoignent.
- 5: Ensuite, tartiner un côté avec de l'œuf et plier les parties ensemble.
- 6: Mettez la pâte au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures pour qu'elle se raffermisse et que vous puissiez la découper facilement et nettement plus tard.
- 7: Sortir la pâte du réfrigérateur et découper de fines bandes de 2 à 4 millimètres.
- 8: Placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 9: La plaque de cuisson est-elle remplie ? Faites ensuite cuire les papillons pendant 20 minutes à 170°C.
- 10: Laissez-les refroidir un peu et servez-les.

Comment faire pour que les papillons de fromage restent croustillants le plus longtemps possible ?

Conservez-les dans un bidon ou un pot hermétiquement fermé, dans un endroit sec, en dehors du réfrigérateur. Ils resteront ainsi bien croustillants. Évitez l'air et l'humidité, car ils deviendraient rapidement mous.

Conseil de présentation et de variation

Servez les papillons de fromage en entrée avec un bol de tapenade, de pesto ou de pain aux figues. Ils sont également délicieux pour donner du croquant à une soupe crémeuse ou sur un plateau de fromage festif.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Prêt à réaliser vos propres papillons au fromage avec de la pâte feuilletée ?

Ces papillons au fromage, inspirés d'une recette de Cees Holtkamp et préparés avec notre fromage Henri Willig, sont un véritable succès. Ajoutez une touche personnelle à votre plateau de fromages en découpant les fromages en différentes formes et en présentant les papillons comme la cerise sur le gâteau. Appréciez leur texture croquante et leur saveur riche avec vos fromages préférés. Essayez-les dès maintenant et faites de chaque occasion une expérience fromagère spéciale !

