

Sucettes Feuilletées au Camembert de Normandie AOP

✓ FACILE | ⌚ 5 MIN DE PREPARATION

⌚ 25 MIN DE CUISSON



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Camembert de Normandie AOP
- 1 Botte de persil
- 50g de beurre
- 250g de pâte feuilletée
- 4 épices
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Dans un robot, hachez le Camembert de Normandie AOP avec les épices, le persil et le beurre, poivrez ; obtenir comme une pommade.
2. Etalez la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur
3. Etalez la préparation au Camembert de Normandie AOP sur la pâte feuilletée puis rouler le tout en serrant bien.
4. Laissez durcir au congélateur pendant 1 heure.
5. A l'aide d'un couteau tranchant, découper des rondelles d'1 cm d'épaisseur, les piquer d'une brochette de 20 cm de longueur pour obtenir des sucettes.
6. Disposez les sucettes sur une plaque à pâtisserie, les cuire dans un four chaud à 180°C (th6) pendant 25 minutes.

