

La Tradition retrouvée **FROMAGERIE** **B SSIER**



FEUILLETES DE MUNSTER AU CUMIN

Voici une entrée chaude facile et rapide à portée de tous. J'ai choisi en accompagnement une salade de choux rouges, aux pommes et graines de cumin.

Vous pourrez accompagner ce plat d'un vin d'Alsace ou plus original d'un verre de bière.

Ingrédients (4 pers.) :

- 1 pâte feuilletée
- 200g de Munster
- 1 petit chou rouge
- 1 pomme acidulée
- 1 jaune d'œuf
- graines de cumin
- cumin en poudre
- huile
- vinaigre de cidre
- sel, poivre
- moutarde



Dans un saladier préparer une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre de cidre, le sel, le poivre, la moutarde et les graines de cumin.

Râper le chou rouge, couper en cubes la pomme et mettre à mariner dans la vinaigrette une heure environ en mélangeant de temps en temps.

Étaler la pâte feuilletée et former 4 carrés égaux. Déposer 50 g de Munster au centre de chaque part et saupoudrer de cumin en poudre. Replier chaque angle vers le centre de façon à reformer un carré, souder au jaune d'œuf. Badigeonner également le dessus.

Cuire à four chaud 180°C thermostat 6 environ 15 minutes.

Rue des Métiers ZA 49110 ST QUENTIN EN MAUGES

Tél : 02.41.70.65.09

www.fromagerie-bossier.com

RC 85 A 814 – SIRET 334 036 142 00027 – N° TVA FR 80 334 036 142