

# Feuilletés à la Mimolette

Préparation : 5 min

Cuisson : 12 min

Personnes : 4

## Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100g de mimolette
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe de graines de sésame blanc

## Préparation :

Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail. Râpez la mimolette et répartissez-la sur toute la pâte.

Découpez la pâte en petits rectangles, roulez-les sur eux-même en emprisonnant le fromage. Battez le jaune d'œuf avec 2 cuillères à soupe d'eau et badigeonnez-en les feuilletés au pinceau, puis parsemez régulièrement de graine de sésame.

Déposez les bouchées sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Enfournez pour 10 à 12 minutes : les feuilletés doivent être bien gonflés et dorés, sans commencer à brunir. Sortez du four et laissez refroidir 3 min avant de servir.

**Suggestion** : On peut utiliser un autre fromage à pâte mole.