

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Allumettes à l'indienne



Prenez une pâte feuilletée déjà étalée ou faites une pâte feuilletée au Thermomix que vous étalerez finement.

Saupoudrez de 3 pincées de curry en poudre + 3 cc de cumin en poudre et par-dessus du fromage râpé (j'ai mis du comté).

Faites pénétrer le fromage dans la pâte, en passant votre rouleau à pâtisserie.

Coupez des bandes de la largeur que vous voulez, faites des tortillons si vous le désirez et hop, au four pendant environ **15 à 20 min à 180°/190°** jusqu'à ce que vos allumettes dorent...

BON APERO !