

Friands au fromage



Il y a bien une chose que j'adore, ce sont les friands au fromage. J'adore cette délicieuse pâte feuilletée renfermant une délicieuse béchamel crémeuse au fromage...j'adore ! La dernière fois, à mon lycée ils en proposaient en entrée et ça m'a donné envie d'en faire. Donc voilà, aujourd'hui je vous propose de très très bons friands au fromage. J'ai adoré cette recette très simple et très gourmande. J'en referais c'est sûr ! La béchamel est vraiment délicieuse et je l'ai refaite plusieurs fois en guise de garniture pour d'autres recettes.

Pour 4 à 5 friands

Ingrédients:

1 pâte feuilletée (j'ai pris des chutes de pâte qu'il me restait de mes galettes des rois, rien de tel qu'une bonne pâte feuilletée maison)

1 jaune d'oeuf

Pour la béchamel au fromage:

20cl de lait

25g de Maïzena

50g de gruyère râpé

2 pincées de sel

1 bonne pincée de noix de muscade

Poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Préparez la béchamel au fromage:

Dans un bol, diluez la Maïzena dans un peu de lait.

Faites chauffer le reste lait avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Dès que l'ébullition se prononce, versez le mélange Maïzena-lait et fouettez sans cesse avec un petit feu jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Retirez du feu et réservez quelques minutes. Ajoutez enfin le gruyère râpé et mélangez de nouveau. Réservez.

Déroulez ou étalez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2 à 3mm. Coupez-y 4 à 5 rectangles. Répartissez la béchamel refroidie sur une moitié des rectangles de pâte en prenant soin de laisser une petite bordure pour fermer.

Passez un peu d'eau sur cette bordure. Repliez la pâte sur la garniture et appuyez sur les bords avec une fourchette pour souder afin que la béchamel ne s'échappe pas.

Déposez les friands sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Dorez au jaune d'oeuf battu.

Enfournez les friands 25 à 30min.

Servez chaud, tiède ou froid accompagné d'une salade verte.