

# Petits choux feuilletés

*Bacon & fromage*



## **Pour 16 petits choux**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 25 minutes**

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 8 longues fines tranches de poitrine fumée ou bacon
- 50 g d' emmental râpé
- 50 g de mozzarella
- 1 jaune d'œuf

Préchauffez le four à 180° C.

Étalez une pâte feuilletée en conservant la feuille de papier dessous.

Parsemez d'une partie d'emmental râpé. Coupez la pâte en 2 parties dans la longueur. *Vous pouvez vous aider d'une roulette à pizza.*

Coupez les tranches de poitrine fumée ou bacon en 2. Répartissez-les sur les 2 portions de pâte.

Recouvrez de mozzarella ou emmental râpé.

Coupez chaque bande de pâte verticalement. *Comme repère, prenez la largeur de la tranche de poitrine fumée ou bacon.*

Enroulez chaque portion. Vous obtiendrez 16 petits rouleaux.

Positionnez les rouleaux debout puis avec la paume de la main aplatissez-les. Gardez une hauteur de 1,5 cm environ.

Disposez les petits choux sur une feuille de papier sulfurisé.

Badigeonnez de jaune d'œuf.

Parsemez le reste de fromage râpé.

Glissez au four pour 25 minutes.

Le temps et température sont en fonction du four de chacun.