

Brioche Dorée

Torsades bacon et fromage



- 2 pâtes feuilletées Brioche Dorée décongelées
- 20g de fromage râpé
- 1 jaune d'œuf
- 6 tranches fines de bacon
- 2 c. à soupe de sauce tomate
- Paprika en poudre
- Thym séché
- Fleur de sel

Préparation :

- Découper les bords des deux pâtes feuilletées pour former deux grands carrés.
- Badigeonner un carré de pâte de sauce tomate.
- Recouvrir avec le fromage râpé.
- Découper dans la longueur les tranches de bacon en bandes de 1cm de large et déposer les unes à côté des autres sur le fromage en les espaçant de 2 mm.
- Recouvrir avec l'autre carré de pâte et réserver l'ensemble au frais pendant 10 minutes.
- Préchauffer le four à 375°F.
- Découper des bandes de pâtes en coupant entre les tranches de bacon.
- Torsader chaque bande en trois ou quatre tours et déposer les sur une plaque du four recouverte de papier parchemin.
- Dans un bol, diluer le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner légèrement les torsades.
- Assaisonner de fleur de set et parsemer de thym.
- Enfourner pendant 25 minutes.
- À la sortie du four, saupoudrer légèrement de paprika et laisser refroidir.
- Se conserve dans une boîte hermétique.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !