



## Étoiles feuilletées à la Tête de Moine 4 personnes

---

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 1 œuf
- 100 gr de Tête de Moine ou 4 grandes rosettes
- 1 cc moutarde gros grain

### Préparation

1. Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile (8 pièces)
2. Badigeonner de moutarde 4 pièces au centre
3. Ajouter les rosettes sur les étoiles
4. Badigeonner le tour de l'étoile avec le blanc d'œuf
5. Poser l'étoile supérieure comme un couvercle, presser tout autour afin qu'il soit bien collé
6. Badigeonner les étoiles avec le jaune d'œuf
7. Cuire au milieu du four 15-20 minutes à 180°

Servir avec une salade de rampons, décorer avec des quartiers d'orange - Accompagner d'un Pinot Gris du lac de Bienne

