

La Pecheresse et ses feuilletés aux trois saveurs



Ingrédients

- **Pour 4 personnes**
- 3 morceaux de pâte feuilletée
- 4 c. à s. de parmesan râpé
- 4 c. à s. de fromage jeune râpé
- paprika



Préparation

- Faites chauffer le four à 180 °C.
- Saupoudrez un morceau de pâte avec le parmesan. Pliez en deux et coupez en lanières.
- Procédez de la même façon avec le deuxième morceau et le fromage jeune et le troisième avec le paprika.
- Enfourez 7 à 8 minutes et laissez refroidir.
- Embrochez par deux ou trois sur des brochettes et dressez-les dans un verre.
- Servez les feuilletés avec une Pecheresse Lindemans bien fraîche.