

Brindilles feuilletées

Pour 6-8 personnes

1 abaisse de pâte feuilletée de 250g bien froide

1 c. à soupe de sésame blanc.

1 c. à soupe de graines de pavot bleu.

1 c. à café de curry en poudre.(Facultatif)

1 c. à café de paprika fumé(Facultatif)

1 c. à soupe de parmesan râpé.

Fleur de sel

1 blanc d'œuf.

Détaille des lanières de 15 cm de long sur 3 mm de large environ dans la pâte feuilletée .Fouette légèrement le blanc d'œuf, badigeonne les lanières de pâte à raide d'un pinceau. Saupoudre de fleur de sel, de sésame, de pavot et de parmesan. Range les lanières au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Place au congélateur pendant 10 mn. **Préchauffe le four 210°C.** Enfourne les brindilles et fais-les **cuire pendant 5-8 mn** en surveillant, jusqu'à ce qu'ils soient dorées.

