



# TORSADES AU CHÈVRE ET À LA TOMATE VERTE AUX ÉPICES

Des gâteaux apéritifs parfaits pour les fêtes de fin d'année.

## Étapes

### Ingédients

Pour environ 18 torsades

- 2 pâtes feuilletées
- 120g de fromage de chèvre frais
- 120g de Tartinade Tomate verte aux épices
- 1 œuf
- Graines de pavot (facultatif)

### Temps de préparation

- Préparation | 20 min
- Cuisson | 20 min

01

Mélanger le chèvre frais et la tartinade de Tomate verte aux épices dans un bol.

02

Déposer la première pâte feuilletée sur une plaque.

03

Étaler le mélange Chèvre frais et tartinade sur la pâte.

04

Recouvrir le tout de la deuxième pâte feuilletée.

05

Couper l'ensemble en bandes de 2 cm de largeur et recouper les bandes les plus longues en deux.

06

Torsader les bandes pour obtenir un résultat similaire à la photo.

07

Battre l'œuf avec un peu d'eau pour dorer les torsades et les saupoudrer de graines de pavot.

08

Enfourner pendant 20 minutes à 180°C.