Les talmouses médiévales

Ustensiles

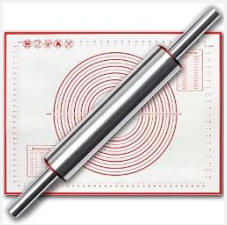
1 couteau

1 cuillère à soupe

1 spatule

1 saladier

1 emporte pièce rond ou un gobelet



1 rouleau et son tapis

1 balance de cuisine

1 tasse

1pinceau alimentaire

Ingrédients

1 pâte brisée

220g de fromage blanc en faisselle

2 oeufs

Un peu de lait

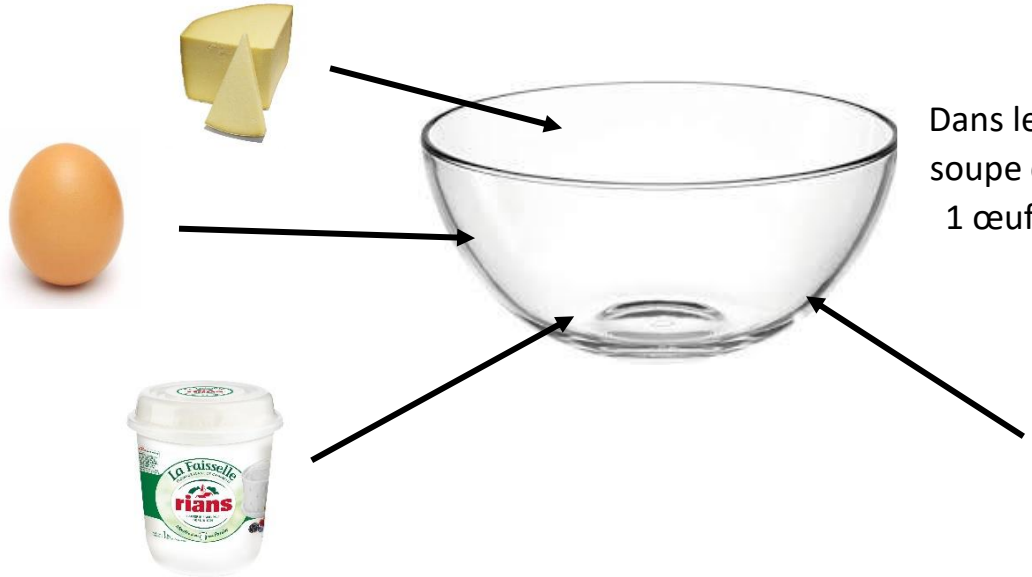
3 cuillères à soupe de cantal

Sel et poivre

Préparation

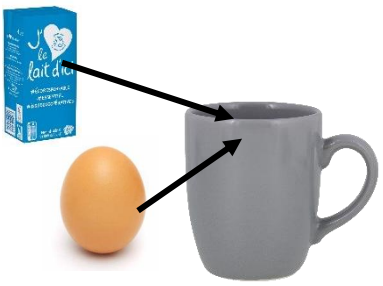
Avec l'emporte pièce ou le gobelet, réaliser des ronds de pâte brisée

Couper le fromage en petits morceaux.



Dans le saladier, mélanger 2 cuillères à soupe de fromage en petits morceaux, 1 œuf et la faisselle. Saler et poivrer.

Mettre une cuillère à soupe de cette préparation dans chaque rond de pâte, puis refermer.



Dans une tasse, mélanger 1 œuf avec un peu de lait. Etaler cette préparation sur les talmouses, pour les faire dorer.

Cuire à 210°C pendant 10 à 15 minutes.

Les talmouses médiévales

Ustensiles

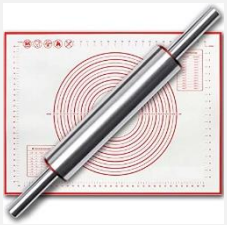
1 couteau

1 cuillère à soupe

1 spatule

1 saladier

1 emporte pièce rond ou un gobelet



1 rouleau et son tapis

1 balance de cuisine

1 tasse

1pinceau alimentaire

Ingrédients

1 pâte brisée

220g de fromage blanc en faisselle

2 oeufs

Un peu de lait

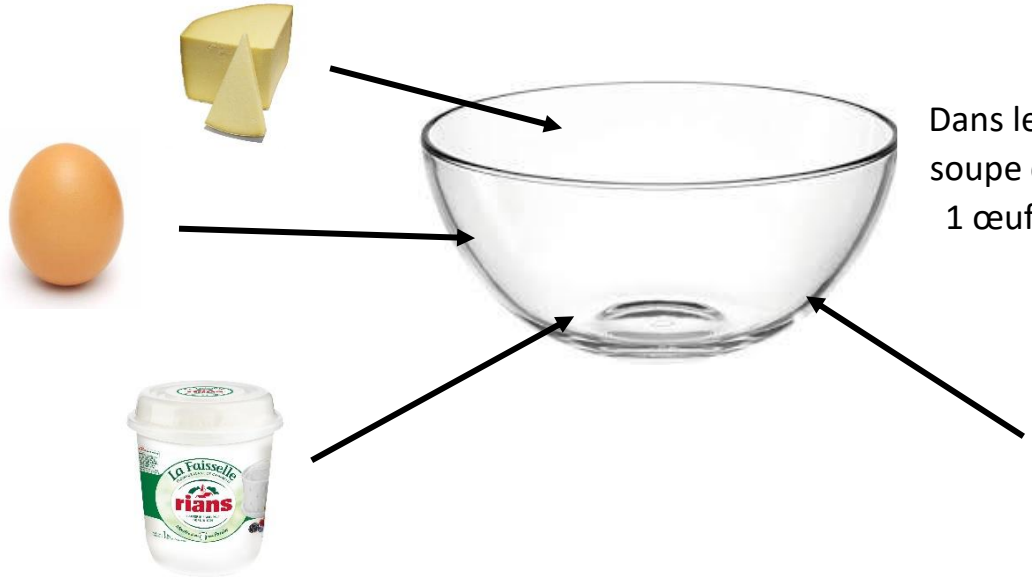
3 cuillères à soupe de brie

Sel et poivre

Préparation

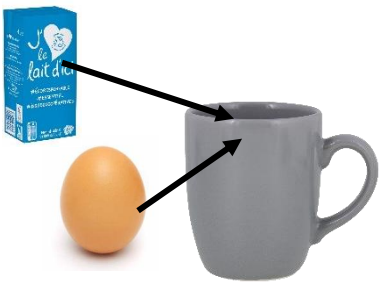
Avec l'emporte pièce ou le gobelet, réaliser des ronds de pâte brisée

Couper le fromage en petits morceaux.



Dans le saladier, mélanger 2 cuillères à soupe de fromage en petits morceaux, 1 œuf et la faisselle. Saler et poivrer.

Mettre une cuillère à soupe de cette préparation dans chaque rond de pâte, puis refermer.



Dans une tasse, mélanger 1 œuf avec un peu de lait. Etaler cette préparation sur les talmouses, pour les faire dorer.

Cuire à 210°C pendant 10 à 15 minutes.