

INGREDIENTS :

1 rouleau de pâte feuilletée
2 poireaux entiers
120 g de Gruyère râpé
20 g de beurre
1 cs d'huile d'olive
1 jaune d'oeuf
sel, poivre
une pincée de muscade ou de thym

lavez soigneusement les poireaux et émincez-les finement.

Dans une poêle, faites fondre le beurre avec l'huile d'olive.

Ajoutez les poireaux, salez légèrement et cuisez à feu doux 10-12 min. jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants.

Poivrez, ajoutez la muscade ou le thym si souhaité, puis laisser tiédir.

Préchauffer le four à 180 ° C à chaleur tournante.

Déroulez la pâte feuilletée et coupez-la dans la longueur en bandes d'environ 3-4 cm de large.

Répartissez les poireaux sur chaque bande, puis parsemez de Gruyère râpé.

Roulez chaque bande sur elle-même pour former des spirales.

Déposez les feuilletés sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Badigeonnez légèrement de jaune d'oeuf, puis enfournez 18 à 22 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.



Pour : 12 pièces

**SPIRALES CROUSTILLANTES
AU POIREAU ET GRUYÈRE**