



# Fingers apéritifs au comté



< < < < <

5/5

1 vote



par CuisineAZ

4 Personne(s)

10 min

12 min

Pas cher

Facile

## INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée

100 g de comté râpé

sel, poivre

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C.

### ÉTAPE 2

Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail.

### ÉTAPE 3

Parsemez-la de comté râpé, de sel et de poivre.

### ÉTAPE 4

Repliez la pâte en deux et étalez-la en rectangle d'une épaisseur de 3 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

### ÉTAPE 5

Découpez dans la longueur des bandes de pâte d'1 cm de largeur.

### ÉTAPE 6

Placez les bandes de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

### ÉTAPE 7

Enfournez pendant 12 minutes.

### ÉTAPE 8

Laissez refroidir à la sortie du four.

**ÉTAPE 9**

Conservez les fingers dans une boîte hermétique jusqu'à la dégustation.

© cuisineaz.com