



Marque
Savoie



Feuilleté
à la Tome
des Bauges

15 min

4 pers.

- 1 kg d'asperges
- 1 pâte feuilleté
- 150 g de Tomme des Bauges
- 1 jaune d'œuf
- 1 diot

Bauges

- 1 Dans un rouleau de pâte feuilletée toute prête, découpez des carrés de 10 x 10 cm.
- 2 Déposez un morceau de Tome des Bauges.
- 3 Poudrez de graines de cumin, ajoutez éventuellement une rondelle de diot cuit.
- 4 Refermez la pâte, badigeonnez ces feuilletés au jaune d'œuf, puis glissez-les 10 min à four chaud (180 °C) avant de servir.