

Roulés au fromage

Ingrédients pour 8 roulés :

Pâte feuilletée :

La détrempe
200g de farine
125g de crème liquide
1/2 cc de sel
1 cs d'eau

Le beurre manié :
300g de beurre à température ambiante
100g de farine

Mélangez la farine et le sel en ajoutant l'eau et la crème liquide au fur et à mesure et pétrissez jusqu'à obtention d'une boule de pâte bien ferme. Enveloppez dans un film alimentaire et laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.

Dans un autre bol, mélangez le beurre mou et la farine. La pâte devra être bien ferme et homogène.

Étalez au rouleau à pâtisserie en un rectangle puis laissez reposer 2 heures au réfrigérateur .

Étalez la détrempe au rouleau à pâtisserie en un carré.

Déposez ce carré au milieu du rectangle de beurre manié puis étalez afin d'obtenir un rectangle.

Réalisez 6 tours simples, en mettant au frais heures tous les deux tours.

Laissez la pâte pliée jusqu'à utilisation, ne surtout pas la mettre en boule.

Pour la béchamel :

90g de farine
80g de beurre demi-sel
1 litre de lait
sel, poivre
muscade en poudre
Emmental râpé

Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez la farine d'un seul coup. Délayer avec le lait petit à petit en évitant de faire des grumeaux. Salez et poivrez. Fouettez jusqu'à ce que le mélange épaississe et ajoutez la noix de muscade. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Ajoutez une grosse poignée de gruyère râpé. Laissez refroidir.

Montage :

Étalez la pâte et enroulez la autour de tube pour qu'elle cuise en prenant la forme de roulés. Faites cuire 15-20min à 190°.

Laissez refroidir légèrement puis garnissez les de béchamel. Saupoudrez chaque extrémité de gruyère râpé et repassez au four 5-10min.