

## Feuilletés de fromage et arachides



Ne culpabilisez pas à cause de la simplicité de ces hors-d'œuvre – ils seront un grand succès et seront dévorés en un éclair. Il est important que les arachides soient hachées finement afin qu'elles adhèrent à la pâte.

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Donne 44 à 48 feuilletés

### Ingrédients :

|            |  |        |
|------------|--|--------|
| 2 tasses   | cheddar vieilli, râpé                                  | 500 ml |
| ½ tasse    | arachides salées, finement hachées                     | 125 ml |
| ½ c. à thé | poivre de cayenne                                      | 2 ml   |
| 1          | emballage de pâte feuilletée, décongelée (14 oz/397 g) |        |
| 1          | oeuf, légèrement battu                                 |        |

### Préparation :

1. Préchauffez le four à 400 ° F (200 ° C). Couvrez 2 plaques à biscuits avec du papier parchemin. Dans un bol, mélangez le fromage, les arachides et le poivre de cayenne.
2. Sur une surface légèrement enfarinée, déroulez la moitié de l'emballage de pâte feuilletée, faites un carré de 12 pouces (30 cm). Coupez au besoin. Badigeonnez l'œuf sur la surface entière. Saupoudrez la moitié du mélange de fromage et d'arachides sur la moitié du bas d'un carré, laissant un espace de ½ pouce (1 cm) sur les trois côtés. Rabattez la moitié supérieure de la pâte et pincez fermement les rebords pour que la pâte se colle à celle du bas. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, roulez légèrement sur la pâte pour que les couches se collent ensemble. Badigeonnez avec de l'œuf.
3. À l'aide d'un couteau tranchant, coupez le rectangle verticalement en lanières de ½ pouce (1 cm), chacune ayant 6 pouces (15 cm) de long. Torsadez chaque lanière plusieurs fois et placez-les en une seule couche sur les plaques à biscuits.

4. Répétez avec le reste de la pâte et du mélange de fromage. Cuire au centre du four préchauffé, tournez les plaques à biscuits à mi-cuisson, et cuire jusqu'à ce que les feuilletés soient gonflés et dorés, 15 à 18 minutes. Une fois cuits, les feuilletés peuvent être conservés dans un récipient hermétique pendant quelques jours ou congelés pendant un mois.