LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Friand au fromage

Pour 4 personnes | **Très facile**

65 min | **1.77€ La portion** (prix indicatif)

Le friand est une sorte de pâté feuilleté aux nombreuses variantes. Ici, nous vous le proposons au fromage.
Recette pour 4 pièces

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **70 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **180 ml** de Lait demi écrémé
- **25 g** de Beurre doux
- **3 pièce** de Oeuf
- **115 g** de Emmental rapé

Étapes de préparation

Préparation : 20 min | **Cuisson :** 45 min | **Attente :** 0 min

1. Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en un rectangle d'environ 32 cm de long sur 16 cm de large sur 3 mm d'épaisseur. Faites au mieux, après le repos de la pâte, il faudra que vous puissiez découper 8 rectangles de 15 x 8 cm.
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller. Faites reposer la pâte au frais 30 minutes.
2. Pendant ce temps, préparez la crème au fromage.

Dans une casserole à fond épais, mettez 70 g de farine. Versez 180 ml de lait en plusieurs fois en mélangeant pour éviter les grumeaux. Ajoutez 25 g de beurre en petits dés.
En mélangeant, faites fondre le beurre jusqu'à un léger frémissement (ou jusqu'à ce que le mélange épaississe à peine). Hors du feu, ajoutez 2 œufs un par un en mélangeant à chaque fois.
Faites épaissir à feu doux (feu moyen pour une casserole à fond épais). Hors du feu, ajoutez du sel, poivre (muscade, piment de Cayenne si vous le souhaitez) et 115 g d'emmental râpé. Mélangez et laissez refroidir/épaissir au moins 30 minutes à température ambiante.

3. Quand la crème au fromage a refroidi, préchauffez votre four à 180°C en chaleur traditionnelle.
Quand le four est quasi à température, détaillez dans la pâte 8 rectangles de 15 x 8 cm. Mettez en 4 sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.
Humidifiez les bords avec de l'eau sur environ 1 cm.
Astuce : pour un peu plus de gourmandise, vous pouvez ajouter des bandelettes de pâtes sur les bords. Cela permettra aussi de faire le montage plus facilement. Si vous optez pour cette option, déposez des bandes de pâte de 1 cm sur les bords humidifiés comme un cadre, puis humidifiez à nouveau ces bandes.

4. Ajoutez la crème au centre sans en mettre sur les bords. Couvrez avec un rectangle de pâte. Soudez les bords à la fourchette. Battez 1 jaune d'œuf avec 1 càc d'eau. Dorez la pâte avec.
Enfournez 25 à 30 minutes, en retournant la plaque à mi-cuisson. Surveillez la cuisson ! La pâte doit être bien dorée et développée.

5. Servez aussitôt avec une salade verte bien vinaigrée en assaisonnement.