

Tomme en manteau d'herbes

Mise en place et préparation: env. 30 min

Cuisson: env. 25 min

1 bouquet de persil plat

1 brindille de marjolaine et autant de thym

4 tommes (d'env. 100 g)

1 paquet de pâte à strudel (env. 120 g)

20 g de beurre

Par personne: lipides 29g, protéines 24g, glucides 18g, 1778 kJ (425 kcal)



1. Préchauffer le four à 220 °C.



2. Hacher finement les herbes.



3. Y tourner les tommes.



4. Couper les deux abaisses en 8 bandes.



5. Badigeonner d'eau.



6. Entourer chaque tomme avec 4 bandes double épaisseur.



7. Disposer sur une plaque.



8. Badigeonner de beurre fondu.



9. Faire cuire env. 25 min dans la moitié inférieure du four.