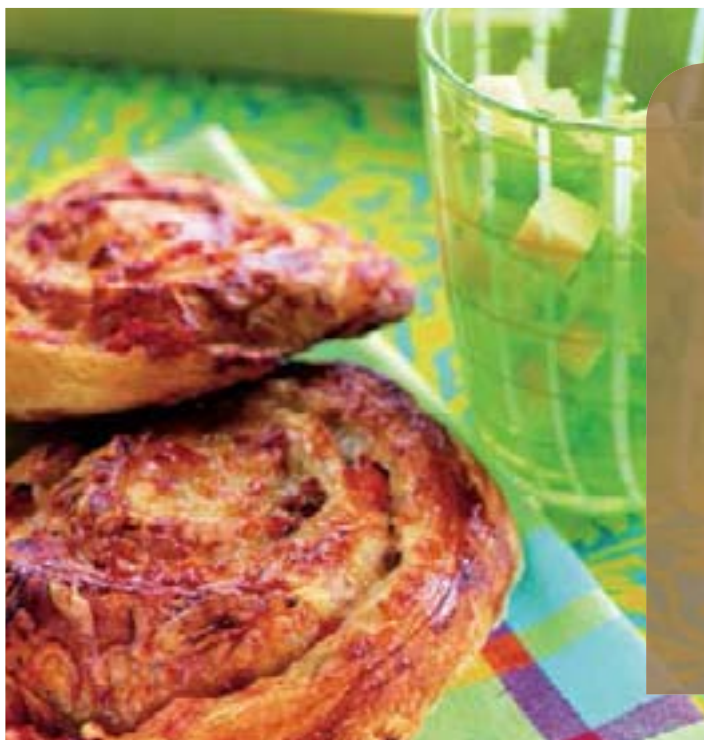



# Pains roulés à l'Emmental



**Pour 4 personnes**

 **20 minutes**

 **20 minutes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

**300 g d'Emmental râpé Entremont**

**500 g de pâte feuilletée pour  
croissant**

**1 tomate confite**

**10 cl de sauce béchamel**

**1 pincée de noix de muscade**

**1 œuf**

**Sel**

- 1** - Couper en petits morceaux la tomate confite.
- 2** - Dérouler la pâte feuilletée à croissant puis étaler la sauce béchamel uniformément sur toute la surface. Saupoudrer une pincée de noix de muscade.
- 3** - Répartir les petits morceaux de tomate confite et l'Emmental râpé. Rouler le tout de façon à former un gros rouleau. Le placer 30 minutes au congélateur.
- 4** - Préchauffer le four à 210°C (th.7). Préparer une plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé.

- 5** - Sortir le rouleau du congélateur et le trancher en rondelles de 2 cm d'épaisseur. Disposer les tranches sur la plaque de cuisson. Battre l'œuf avec 2 pincées de sel, puis à l'aide d'un pinceau, dorer les rouleaux.

- 6** - Placer au four environ 20 minutes.

