

Taillés aux Greubons Rapides

2 rouleaux de pâte
feuilletée rectangulaires
200 g de greubons
1 œuf battu



Etendre 1 rouleau de pâte feuilletée
Badigeonner avec de l'œuf battu
Répartir les greubons sur la pâte et recouvrir le tout avec la 2ème
rouleau de pâte feuilletée.



Presser légèrement puis, avec une roulette à pâtisserie, former les
segments.



Badigeonner avec le reste de l'œuf battu
Mettre au four 30 minutes à 200 °C.

Détacher les segments selon le tracé de la roulette une fois les taillés
un peu refroidis.