

## *Feuilletés torsadés au sésame et tomates*

*Pour 15 torsades:*

*1 pâte feuilletée, 4 c à s de coulis de tomate, 30g de parmesan, 20 g de gruyère râpé  
20g de graines de sésame*

*Préchauffer le four 210° (th 6). Dérouler la pâte, conserver le papier sulfurisé. Enduire une des faces de la pâte de coulis de tomate puis parsemer la surface avec les 2 fromages et les graines de sésame. A l'aide d'un couteau ou d'une roulette à pâtisserie, découper des lanières de pâte de 0,5 cm et de 5 cm de long. Les déposer 2 par 2 dos à dos en les torsadant sur elles mêmes, les mettre au fur et à mesure sur un plat allant au four sur le papier sulfurisé.*

*Les enfourner 15 min (surveiller la cuisson) et servir tièdes ou froids à l'apéritif.*

