

Etoiles filantes avec des KNACKI

Les ingrédients

- 1 Pâte Feuilletée HERTA
- 10 KNACKI HERTA®
- Une tranche épaisse de fromage (+/- 300 gr)
- 1 œuf battu
- Optionnel : Graines de pavot

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déroulez la **pâte feuilletée HERTA®** et coupez-la en 10 bandes. Enveloppez chaque **KNACKI HERTA®** en forme de spirale avec une bande de pâte (voir photo). Placez-les avec le papier sulfurisé fourni sur une plaque de cuisson. Répétez l'opération avec les autres **KNACKI**. Badigeonnez la pâte feuilletée avec l'œuf et saupoudrez de graines de pavot. Mettez au four pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, coupez des étoiles dans la tranche épaisse de fromage. Si nécessaire, utilisez un emporte-pièce en forme d'étoile.
- Retirez du four et piquez soigneusement les **KNACKI** sur un pic à brochettes, en terminant par l'étoile au sommet. Servez avec du ketchup.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Amuse-bouches**

Personnes: **10**