

## Roulés feuilletés aux knacki



### Pour 16 feuilletés

Préparation : 15 minutes

Repos : 45 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 1 pâte feuilletée
- 4 knacki
- 30 g de fromage râpé (voir plus si vous aimez le fromage)
- 1 oeuf
- 1 c à soupe de ketchup ou de moutarde
- Sel
- Poivre

Dans le bol du robot, disposez les knacki coupées en morceaux et le fromage râpé puis mixez brièvement.

Ajoutez l'oeuf, le ketchup ou la moutarde. Mixez de nouveau pour obtenir un mélange homogène sans pour autant obtenir une purée. Ajoutez sel et poivre, si besoin.

Répartissez ce mélange sur la pâte feuilletée étalée et enroulez en serrant bien.

Placez au congélateur pour 45 minutes pour raffermir la pâte.

Préchauffez votre four à 180° C (160° C pour moi).

Coupez des rondelles de 1 cm d'épaisseur.

Disposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou une toile en silicone en veillant à bien les espacer.

Faites cuire pendant 15 minutes environ.

Laissez tiédir un peu avant de déguster.