

Cheesy Puff Pastry Sticks

with Parmesan and Thyme

10 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 400°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, silicone brush, parchment paper, small bowl

Ingredients

	2 Person
Puff Pastry	340 g
Parmesan Cheese, shredded	¼ cup
Thyme	7 g
White Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Dijon Mustard	2 tbsp

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep puff pastry

- Unroll **puff pastry**, discarding the wax paper, then place on a parchment-lined baking sheet.
- Cut **pastry** lengthwise into 2-inch strips, then cut **each strip** in half widthwise.
- Arrange **puff pastry strips** at least 2 inches apart.
- Place in the fridge until ready to assemble.



Assemble puff pastry sticks

- Remove **puff pastry** from the fridge.
- Working **one pastry strip** at a time, brush with **Dijon**, then sprinkle with **cheese mixture**.
- Gently press to adhere **cheese** to **Dijon**.



Prep

- Meanwhile, strip **1 tbsp thyme leaves** from stems. Finely chop.
- Add **thyme**, **Parmesan** and **cheese** to a small bowl. Stir to combine.



Finish and serve

- Bake **puff pastry sticks** in the **middle** of the oven until golden-brown and cooked through, 15-20 min.
- Allow to cool slightly before serving, 3-4 min.

Bâtonnets en pâte feuilletée avec parmesan et thym

10 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, petit bol

Ingrédients

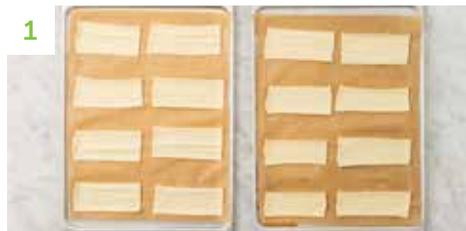
	2 personnes
Pâte feuilletée	340 g
Parmesan, râpé	¼ tasse
Thym	7 g
Cheddar blanc, râpé	½ tasse
Moutarde de Dijon	2 c. à soupe

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer la pâte feuilletée

- Dérouler la **pâte feuilletée**, jeter le papier ciré, puis la disposer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Couper la **pâte** sur la longueur en lanières de 5 cm (2 po), puis couper **chaque lanière** en deux sur la largeur.
- Disposer les **lanières** à au moins 5 cm (2 po) de distance.
- Réfrigérer jusqu'au moment de les assembler.



Assembler les bâtonnets

- Sortir la **pâte feuilletée** du réfrigérateur.
- Badigeonner **une lanière** à la fois de **moutarde de Dijon**, puis la parsemer de **fromage**.
- Presser délicatement pour que le **fromage** adhère bien à la **moutarde**.



Préparer

- Entre-temps, détacher **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** de la branche et les hacher finement.
- Dans un petit bol, ajouter le **thym**, le **parmesan** et le **fromage**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Faire cuire les **bâtonnets** au **centre** du four de 15 à 20 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et entièrement cuits.
- Laisser refroidir légèrement de 3 à 4 min avant de servir.