

## BRUNCH

### Nœuds au chocolat



#### Ingrédients :

Pour 4 nœuds :

1 pâte feuilletée

200 g de Côte d'Or l'Original Noir

1 œuf

#### Préparation :

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Râpez ou hachez le chocolat menu.
3. Déroulez la pâte feuilletée et étalez-y le chocolat. Enroulez-la en serrant bien. Appuyez éventuellement avec un rouleau à pâtisserie.
4. Découpez d'abord le rouleau de pâte sur la longueur en 2 bandes, puis divisez ces 2 bandes en 2 morceaux de même longueur. Faites-en des nœuds et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
5. Battez l'œuf et badigeonnez-en les nœuds.
6. Faites cuire les nœuds au four à 200 °C pendant 15 à 20 minutes.