 **Talmouses en tricorne**

 **Pour 4 Talmouses en tricorne**

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)
**- 1 blanc d'œuf pour dorer (1)**

**La** [**Sauce Mornay**](https://recettes.de/sauce-mornay)**- 20 g d'huile ou de beurre**
**- 20 g de farine**
**- 250 g de lait**
**- 1 jaune d'œuf**
**- 30 g de comté râpé**
**- noix de muscade**
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

 **La sauce Mornay :**

Dans une casserole délayer sur feu doux, la farine dans l'huile ou le beurre fondu.
Laisser cuire le roux pendant quelques minutes sans cesser de remuer
et en ne laissant pas prendre couleur.
Laisser refroidir.
Faire chauffer le lait et le verser bouillant en une seule fois sur le roux froid.
Remettre à chauffer et sans cesser de remuer, porter la préparation à ébullition
Laisser cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que la sauce béchamel épaississe.
Saler, poivrer et râper une bonne pincée de muscade.
Ajouter le jaune d'œuf et laisser encore chauffer tout en remuant pendant un instant.
Ajouter le fromage râpé.
Verser la sauce dans un petit saladier et laisser refroidir.

**Les Talmouses en tricorne**

Découper dans la pâte feuilletée, 4 disques d'environ 12,5 cm de diamètre.
(Je me suis servie d'un bol pour les tracer et j'ai confectionné quelques tortillons au fromage avec les chutes).
Badigeonner la surface des disques de blanc d'œuf **(1)** au pinceau.
Déposer au centre de chaque cercle une grosse cuillerée de sauce Mornay.
Replier les bords de la pâte en les faisant se rejoindre au centre de la talmouse
pour obtenir un tricorne.
Bien sceller les bords entre eux.
Déposer les tricornes sur la plaque et les badigeonner de blanc d'œuf **(1)**.
Enfourner pour 30 minutes.
Les laisser refroidir un peu et les servir tièdes avec une salade verte.