

Torsades

CUISIMAGES

Réf :
6512

Type :
Amuse-
bouches

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
10 min
A 200°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 30 torsades

- 1 pâte feuilletée
- 25 g de gruyère râpé
- 4 fines tranches de poitrine fumée
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de lait



Étalez la pâte feuilletée et coupez la en 2 parts égales. Puis coupez des bandes de pâte d'1 à 2 cm de large.



Avec la moitié de la pâte, formez des torsades et déposez les sur une feuille de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 200°C pendant 15 min.

Mélangez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez les torsades à l'aide d'un pinceau.

Saupoudrez de fleur de sel et de fromage râpé.



Coupez la poitrine fumée en fines lanières.

Badigeonnez le reste de pâte feuilletée de jaune d'œuf.



Posez les lanières de poitrine fumée sur la pâte et formez des torsades, que vous disposez également sur du papier sulfurisé.

Enfournez pour 10 min.



Conseils
Variante
Vin

Servez tiède.