

Feuilletés aux noix



Ingédients

Pour 20 feuilletés environ
400 g de pâte feuilletée
75 g de fromage bleu
10 cerneaux de noix
30 g de beurre
30 g de farine
10 cl de lait
1 œuf + 1 jaune
Poivre

Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ajoutez-y la farine et remuez pendant 1 mn à la cuillère en bois. Arrosez peu à peu avec le lait et mélangez jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir. Poivrez et laissez cuire 5 mn à feu doux.

Ecrasez le fromage à la fourchette. Ajoutez-le à la sauce précédente encore chaude. Cassez 1 œuf. Incorporez-le également à la préparation. Hachez grossièrement les noix et mélangez-les au tout. Laissez refroidir.

Faites chauffer le four à 230°, th. 7. Pendant ce temps, étalez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 4 mm. coupez-la en croissant à l'aide d'un emporte-pièce. Mettez la moitié des croissants sur la plaque du four. Battez le jaune d'œuf à la fourchette. badigeonnez-en le bord des croissants posés sur la plaque. Garnissez chacun d'eux d'une couche fine de préparation au fromage. Recouvrez avec un autre croissant de pâte en pinçant bien les bords. Découpez de petites étoiles dans les chutes de pâte. Badigeonnez le dessus de chaque croissant, posez une étoile sur chacun et rebadigeonnez d'œuf battu. Mettez au four et laissez cuire pendant 20 mn.

Feuilleté à la tomate



Ingédients

Pour 4 personnes

400 g de pâte feuilletée

600 g de tomates

3 œufs

100 g de crème

100 g de gruyère rapé

15 g de farine

20 g de beurre

1 bouquet de basilic

1 cuil. à soupe de moutarde

Sel, poivre

Plongez les tomates dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 secondes. Egouttez et pelez-les.

Pressez-les pour en extraire l'eau et les graines puis coupez-les en morceaux.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu très doux. Laissez-le tiédir. Cassez les œufs dans un saladier et battez-les à la fourchette. Ajoutez-y la crème, le beurre fondu, le gruyère puis les tomates. Assaisonnez de sel et de poivre.

Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné, puis mettez-la dans un moule à tarte.

Tartinez le fond de moutarde. Versez-y le mélange et cuisez à four préchauffé à 210°, th. 7, pendant 40 mn.

Après les 10 premières minutes de cuisson, baissez la température du four à 170°, th. 5.

Quelques minutes avant de servir, saupoudrez la surface de la tarte avec du basilic haché.

Tourte de la vallée de munster

Ingredients

Pour 6 personnes

600 g de pâte feuilletée

800 g de porc haché

2 œufs

1 petit pain au lait

15 cl de lait

2 oignons

2 gousses d'ail

1 bouquet de persil

20 g de beurre

Noix de muscade

Girofle en poudre

Sel, poivre

Faites tremper le petit pain dans le lait dans un récipient.

Faites revenir les oignons dans le beurre. Incorporez-les au hachis de viande avec 1 œuf, l'ail et le persil hachés finement, le petit pain écrasé à la fourchette et les épices. Bien malaxer le tout.

Recouvrez une tourtière avec la moitié de la pâte feuilletée ; remplissez-la avec la farce à la viande, recouvrez avec la seconde abaisse de pâte feuilletée et ménagez un petit trou au centre, pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Soudez bien les bords et dorez le tout avec le second œuf battu. Préchauffez le four à 200°, th. 7 et faites cuire pendant 1 h. Servez chaud ou tiède.



Petits triangles au fromage

Ingédients

Pour 18 à 20 feuilletés

400 g de pâte feuilletée

100 g de fromage de chèvre (crottin demi-sec)

2 cuil. à soupe de persil haché

1 jaune d'œuf

5 cl de lait

4 cuil. à soupe de farine

25 g de beurre

Noix de muscade rapée

Farinez un plan de travail puis étalez la pâte feuilletée en un rectangle de 30 cm par 38 cm. Découpez ensuite celui-ci en carrés de 7,5 cm de côté, posez ceux-ci sur un plat et mettez-les au réfrigérateur.

Faites fondre le beurre au bain-marie. Grattez la croûte du fromage, écrasez-le à la fourchette et incorporez-y le persil et 1 pincée de noix de muscade. Battez le jaune d'œuf.

Versez 2 cuil. à café de beurre fondu dans une petite casserole, jetez-y 2 cuil. à café de farine en pluie et faites cuire pendant 2 mn à feu doux en mélangeant. Ajoutez ensuite le lait petit à petit sans cesser de tourner et portez à ébullition. Retirez du feu. Incorporez la sauce au fromage de chèvre en battant au fouet pour obtenir une crème lisse, puis ajoutez le jaune d'œuf et mélangez à nouveau. Laissez refroidir légèrement.

Faites chauffer le four à 200°, th.7. Sortez les carrés de pâte, déposez un peu de sauce au fromage au centre de chacun d'eux. Humectez les bords avec un peu d'eau, puis repliez la pâte en forme de triangle en pressant les bords. Rangez les triangles sur la tôle du four et badigeonnez-les avec le reste du beurre fondu. Mettez au four et laissez cuire 15 à 20 mn. Servir chaud ou tiède.