

Feuilletés au chorizo

(Amuse-bouche)

Le marché pour 6 personnes

- 1 rouleau de pâte feuilletée (*au beurre, naturellement. Commandez-le chez votre boulanger*)
- 1 petit chorizo doux ou fort
- 70 g d'emmental râpé
- 2 œufs

Recette

- 1) Couper le chorizo en petits dés et le mettre dans le bol du mixeur.
- 2) Ajouter l'emmental râpé, un œuf entier puis mixer pour obtenir une farce homogène
- 3) Dérouler la pâte feuilletée puis étaler sur toute sa surface la farce au chorizo
- 4) Rouler le tout pour obtenir un rouleau et le réserver au frais pendant au moins 10 minutes.
- 5) Quand il est assez ferme, badigeonner, à l'aide d'un pinceau, la surface de la pâte de dorure (1 jaune d'œuf mélangé avec une cuillerée de lait ou d'eau)
- 6) Détailler le rouleau en rondelles de 3 millimètres d'épaisseur et en les déposant au fur et à mesure sur une plaque de four mouillée. Les disposer, bien séparés, et en quinconce (pour permettre une bonne circulation de l'air chaud en cours de cuisson)
Nota : ce découpage ne rend pas nécessaire de dorer (à la dorure) la surface des feuilletés. En coagulant, le jaune limiterait le développement du feuilletage.
- 7) Il est conseillé de les laisser reposer au frais encore 10 minutes avant de les cuire (pour éviter une rétractation importante de la pâte feuilletée)
- 8) Enfourner à four très chaud (220°C – Th 7-8) à mi-hauteur du four
- 9) Réduire la température du four à 160°C dès que les feuilletés commencent à colorer.
- 10) Cuire en tout pendant 30 à 35 minutes. *Nota : C'est le temps nécessaire pour cuire correctement un feuilletage qui doit être doré et croustillant.*
- 11) Décoller à l'aide d'une spatule plate dès la sortie du four

Nota : il est préférable de servir les feuilletés tièdes