

SOIREE « FEUILLETES APERO » ET ...

Cours de cuisine du 30 mars 2016

Ingrédients

650 g de farine T55

500 g de beurre doux

300 g d'eau

10 g de sel fin

Préparation de la pâte feuilletée

Préparer le beurre pour le feuilletage : couper le beurre en morceaux, les écraser à la main
Incorporer petit à petit 150 g de farine au 500 g de beurre ; malaxer à nouveau ; former un pâton ; le filmer ; mettre au frais

Préparer la détrempe : sur le plan de travail, mettre la farine, creuser un puits, mettre le sel au fond, ajouter 280 g d'eau, mélanger la farine petit à petit à l'eau
Pétrir sans donner trop de corps à la pâte, former un pâton

Préparer le feuilletage : sortir le beurre du frigo, l'allonger en forme de rectangle, puis allonger la détrempe de la même manière, étaler la détrempe sur le beurre
Donner un pli portefeuille à l'ensemble, plier en deux, allonger de nouveau
Donner un pli en trois ; filmer la pâte ; laisser reposer au frais

1 - Pli en portefeuille

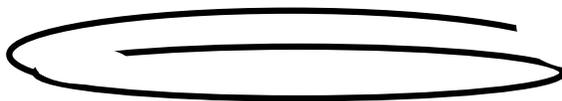


En rouge le beurre

En noir la détrempe

2 - Plier en deux le pli portefeuille

3 - Pli en trois



Au moment de se servir de la pâte feuilletée, répéter l'opération feuilletage ci -dessus

Nous allons procéder à la garniture de la pâte feuilletée

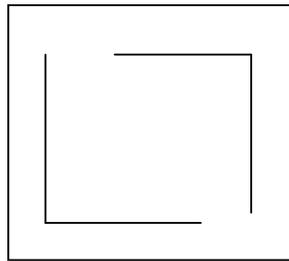
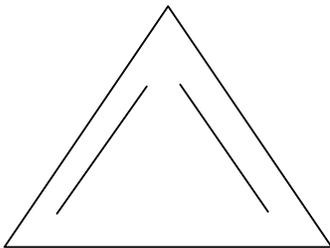
Battre un œuf avec une pincée de sel pour dorer les feuilletés.



Garniture parmesan

Mélanger ensemble : 1 œuf, 35 g de farine, 100 g de parmesan, 80 g de lait froid
Verser sur le mélange 250 g de lait bouillant, mélanger, donner encore un bouillon
Hors du feu, ajouter 100 g de beurre, laisser refroidir

Etaler le pâton de façon rectangulaire. Couper des carrés. Plier les carrés en triangles. Inciser en angles (voir dessin). Ouvrir les triangles, les dorer entièrement. Prendre les pointes des triangles découpés et les croiser (voir photo). Dorer le dessus. Laisser reposer. Enfourner à 180°C/200°C



Garniture béchamel jambon

Faire un roux blanc : 100 g de beurre fondu mélangé à 100 g de farine, laisser cuire un peu 2 à 3 mn ; laisser refroidir le roux ; chauffer 1 l de lait ; verser le roux hors du feu, remettre à chauffer en fouettant, poivrer, ajouter le gruyère râpé ; jambon de Paris

Etaler le pâton de façon rectangulaire. Découper des cercles. Mettre la béchamel et le jambon. Fermer le cercle en demi-lune. Dorer à l'œuf. Laisser reposer. Enfourner



Garniture saucisse

Préparer la sauce moutardée : 1 CS de moutarde mélangée à 1 CS de concentré de tomates ; saucisses de Strasbourg

Etaler le pâton de façon rectangulaire. Couper des rectangles de la longueur des saucisses. Etaler la sauce moutardée sur la pâte. Mettre la saucisse. Fermer la pâte. Dorer à l'œuf. Enfourner



Roulés feuilletés

Préparer la sauce moutardée : 1 CS de moutarde mélangée à 1 CS de concentré de tomates.

Etaler le pâton de façon rectangulaire. Etaler la sauce. Rouler la pâte sur elle-même. Mettre au frigo. Une fois bien refroidie, couper le rouleau en fines tranches. Enfourner à 200°C

Palmiers sucrés

Etaler la pâte. Humecter la pâte à l'eau. Saupoudrer de sucre cristallin. Plier la pâte à chaque bout, ainsi de suite. Le dernier pli sur lui-même. Faire de fines tranches. Enfourner



... CHOUQUETTES

Cours de cuisine du 30 mars 2016

Ingrédients (pour 45 chouquettes)

¼ de litre d'eau
100 g de beurre
150 g de farine
1 cuillère à soupe rase de sucre
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de levure
1 sachet de sucre vanillé
3 gros œufs
sucre perlé



Préparation

Mettre l'eau et le beurre dans une casserole et porter à ébullition. Lorsque le mélange bout, retirer la casserole du feu et ajouter d'un seul coup la farine avec le sel et levure.

Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle toute seule des bords de la casserole et ne fasse plus qu'une masse.

Laisser refroidir légèrement.

Ajouter le sucre, puis le premier œuf et mélanger jusqu'à absorption complète de celui-ci par la pâte. Recommencer avec les deux autres œufs (un par un)

Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé des cuillerées à café de pâte en les espaçant (2 plaques pour cette quantité).

Ajouter des grains de sucre perlé sur chaque chou en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Mettre à cuire dans le four préchauffé à 210°C (thermostat 7) pendant 15 à 20 mn (190°C suffisent pour un four à chaleur tournante).