# Flûtes feuilletées

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 15 min |
| Temps de cuisson | 22 min |
| Appareil | Combair-Steam SE à partir de 2015 |

## Flûtes aux herbes

4 cs d'herbes aromatiques, p. ex. sauge, thym, persil

1 gousse d'ail

2 cs d'huile d'olive

4 cs de parmesan, râpé

¾ cc de sel

Poivre, moulu

Hacher finement les herbes, mélanger avec le reste des ingrédients.

1 rouleau de pâte feuilletée, rectangulaire

Badigeonner une moitié de la pâte feuilletée (côté long) avec le mélange à base d'herbes. Rabattre le côté non badigeonné et presser légèrement.

Découper la pâte feuilletée en bandes d'env. 2 cm de large à l'aide d'un couteau affûté ou d'une roulette à pizza. Saisir les extrémités de chaque bande et les torsader deux fois.

Placer les flûtes sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé.

## Flûtes au wasabi

3 cs de pâte de wasabi, env. 43 g

½ cs d'huile de tournesol

¾ cc de sel

1½ feuille de nori

1 rouleau de pâte feuilletée, rectangulaire

Mélanger le wasabi, l'huile et le sel.

Badigeonner une moitié de la pâte feuilletée (côté long) avec le mélange à base de wasabi, puis répartir les feuilles de nori dessus. Rabattre le côté non badigeonné et presser légèrement.

1 blanc d'œuf

3 cs de sésame

Badigeonner un côté de la pâte avec du blanc d'œuf et saupoudrer de graines de sésame.

Découper la pâte feuilletée en bandes d'env. 2 cm de large à l'aide d'un couteau affûté ou d'une roulette à pizza. Saisir les extrémités de chaque bande et les torsader deux fois.

Placer les flûtes sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé.

## Flûtes au curry

2 cs de curry

¾ cc de sel

1 jaune d'œuf

1 rouleau de pâte feuilletée

Mélanger le curry, le sel et le jaune d'œuf.

Badigeonner une moitié de la pâte feuilletée (côté long) avec le mélange à base de curry. Rabattre le côté non badigeonné et presser légèrement.

Un peu de curry

Saupoudrer un côté de la pâte avec du curry et aplatir légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Découper la pâte feuilletée en bandes d'env. 2 cm de large à l'aide d'une roue à pâte. Saisir les extrémités de chaque bande et les torsader deux fois.

Placer les flûtes sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé.

## Flûtes épicées

2½ cs de concentré de tomates

2 gousses d'ail

¾ cc de sel

2 cc de cumin, graines

2 pc de poivre de Cayenne, moulu

1 cs d'huile d'olive

1 rouleau de pâte feuilletée

Ecraser la gousse d'ail et mélanger tous les ingrédients de la liste jusqu'à l'huile d'olive incluse.

Badigeonner une moitié de la pâte feuilletée (côté long) avec le mélange épicé. Rabattre le côté non badigeonné et presser légèrement.

1 blanc d'œuf

2 cs de semoule de blé dur

Badigeonner un côté de la pâte avec du blanc d'œuf et saupoudrer de semoule de blé dur.

Découper la pâte feuilletée en bandes d'env. 2 cm de large à l'aide d'une roue à pâte. Saisir les extrémités de chaque bande et les torsader deux fois.

Placer les flûtes sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé.

## Cuisson

A chaque cuisson, enfourner une seule plaque à gâteaux dans l’espace de cuisson froid. Cuire.

**Cuisiner pro pâte feuilletée 210 °C pendant 22 min**

## Accessoires

Plaque à gâteaux

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |