Flûtes aux tomates

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	20 min
Pièces	20
Appareil	CombiSteamer V6000 38 à partir de 2021

Flûtes croustillantes en pâte feuilletée fourrées de tomates aromatiques, agrémentées d'ail, de cumin et d'un soupçon de Cayenne. Pour des soirées conviviales - épicé, simple et tout simplement délicieux !

Ingrédients

2½ cs de concentré de tomates

2 gousses d’ail, écrasées

1 cc de poudre de cumin

¾ cc de sel

¼ cc de poivre de Cayenne

1 cs d’huile d’olive

1 pâte feuilletée en rectangle, (env. 25 × 42 cm)

1 blanc d’œuf, battu

2 cs de semoule de blé dur

Préparation

Mélanger le concentré de tomates et tous les ingrédients, y compris l'huile d'olive, dans un petit saladier. Dérouler la pâte feuilletée, étaler la pâte de tomate sur la moitié de la pâte dans le sens de la longueur, rabattre la moitié non tartinée par-dessus, presser légèrement. Badigeonner la surface de la pâte avec du blanc d'œuf, saupoudrer de semoule de blé dur. Couper la pâte en lamelles d'env. 2 cm de largeur. Tenir les extrémités de chaque bande et les tourner deux fois l'une contre l'autre, puis les déposer sur une plaque à gâteaux recouverte de papier sulfurisé. Mettre la plaque dans l’espace de cuisson froid, régler sur «Cuisiner pro» classique et faire cuire à 210 °C pendant 20 minutes.

Enfourner la plaque

Cuisiner pro classique 210 °C pendant 20 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	16.12.2024