Roulés à l'ail des ours

Recette de V-Kitchen



Préparation	15 min
Temps de repos	20 min
Temps de cuisson	20 min
Portions	6
Appareil	Combair V2000 à partir de 2021

Roulés à l'ail des ours faits de pâte feuilletée avec un pesto d'ail des ours maison et savoureux, ainsi que du Gruyère. Une pâtisserie printanière simple pour un apéritif.

Pesto à l'ail des ours

50 g d'ail des ours, grossièrement haché

25 g de pignons de pin, rôti

3½ c.s. de sbrinz, râpé

75 ml d'huile d'olive

¼ c.c de sel

Roulés feuilletés

1 pâte feuilletée abaissée rectangulaire, (25 x 45 cm)

60 g de gruyère, râpé

Pesto à l'ail des ours

Mélangez l'ail des ours, les pignons, le Sbrinz, l'huile d'olive et le sel dans un mixeur jusqu'à obtenir une pâte fine, puis réservez.

Roulés feuilletés

Déroulez la pâte feuilletée sur du papier cuisson. Étalez le pesto d'ail des ours sur la pâte feuilletée et saupoudrez de Gruyère râpé, en laissant une bordure d'environ 2 cm sur le bord long, puis roulez. Placez le rouleau de pâte feuilletée dans le freezer pendant environ 20 minutes. Préchauffez l'espace de cuisson avec de l'air chaud à 200 °C. Coupez le rouleau de pâte feuilletée en tranches de 1½ cm de large et disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Insérez dans l'espace de cuisson préchauffé et faites cuire pendant environ 15-20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Air chaud

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 200 °C pendant 20 min

Accessoires

Plaque à pâtisserie

Informations complémentaires

Créée le	11.03.2026