Torsades feuilletées

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	23 min
Portions	24
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

2 rouleaux de pâte feuilletée

2 cs d'huile d'olive

2 branches d'origan

2 branches de thym

Fleur de sel

30 g de parmesan

Effeuiller l'origan et le thym, les hacher finement. Enduire une pâte feuilletée d'un peu d'eau, placer la deuxième par-dessus. Enduire la surface d'huile d'olive et répartir les herbes aromatiques, le sel et le parmesan dessus.

Découper la pâte feuilletée en lamelles de 1 cm de large, les torsader et les déposer sur deux plaques à gâteaux tapissées de papier sulfurisé.

Enfourner les plaques à gâteaux dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Cuisiner pro pâte feuilletée 200 °C pendant 23 min

Accessoires

2 plaques à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019