



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

Effeuille 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

