

alimentarium



MON GOÛTER GOURMAND

MOULINS À L'ABRICOT

CORBEILLONS AU FROMAGE

JALOUSIE AUX POMMES

FLÛTES AU FROMAGE

Moulins à l'abricot

Recette pour 4 moulins

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
4 CS de crème vanille
4 demi-abricots
1 œuf

Réalisation

- Découper 4 carrés de pâte feuilletée de 10 sur 10 cm.
- Faire 4 incisions au couteau dans les coins de chaque carré.
- Casser l'œuf dans un petit bol, le mélanger et dorer le centre des carrés.
- Plier la pointe 1 sur le centre, puis la pointe 2, 3 et 4 sur le centre également.
- Garnir le centre du moulin avec une CS de crème vanille.
- Poser délicatement le demi-abricot sur la crème.
- Faire cuire 20 min. au four à 180° C.

Corbeillons au fromage

Recette pour 4 corbeillons

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
100 g de vacherin fribourgeois
1 petite courgette
1 œuf

Réalisation

- Découper 4 carrés de pâte feuilletée de 10 sur 10 cm.
- Faire 2 incisions au couteau sur chaque carré.
- Casser l'œuf dans un petit bol, le mélanger et dorer les 4 carrés.
- Plier la pointe 1 sur la découpe 3, et la pointe 4 sur la découpe 2.
- Découper le vacherin en 4 morceaux d'env. 2 sur 2 cm.
- Laver et découper la courgette en rondelles.
- Garnir avec un morceau de vacherin et 2 à 3 rondelles de courgette.
- Faire cuire au four à 180° C env. 20 min.

Jalousie aux pommes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
400 g de pomme
50 g de dorure
100 g sucre glace

Réalisation

- Découper 8 carrés de pâte feuilletée de 10 sur 10 cm.
- Peler la pomme et la couper en lamelles.
- Dorer un morceau de pâte feuilletée.
- Poser les lamelles de pomme au centre.
- Ciseler la deuxième pâte feuilletée et la poser sur les pommes.
- Chiqueter les bords.
- Dorer le dessus.
- Cuire à 175° C pendant 18 min.
- Saupoudrer de sucre glace.

Flûtes au fromage

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
60 g de fromage râpé
40 g de dorure

Réalisation

- Dorer la pâte feuilletée.
- Verser le fromage dessus en appuyant pour qu'il colle.
- Couper des lamelles de 1,5 cm.
- Façonner les flûtes.
- Cuire à 175° C pendant 12 min.