

alimentarium



Viennoiseries

Viennoiseries

Croissant aux amandes

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

240 g de pâte feuilletée

1 oeuf

Masse d'amandes

80 g d'amandes râpées

80 g de sucre

24 ml d'eau

40 g de nappage neutre

40 g d'amandes effilées grillées

20 g de sucre glace

Réalisation

- Découper 2 triangles de 12 x 13 cm
- Dorer les pointes
- Garnir chaque triangle de 20 g de masse amandes et rouler le triangle en forme de croissant
- Déposer sur la plaque et cuire à 190°C
- A la sortie du four, glacer avec du nappage, saupoudrer d'amandes effilées grillées et de sucre glace

Masse d'amandes

- Mélanger les amandes râpées, le sucre et l'eau pour former une masse

Flûtes

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

120 g de pâte feuilletée

1 oeuf

8 g de thym sec

4 g de sel

Réalisation

- Découper la pâte feuilletée en carré de 10 x 10 cm
- Dorer la surface du carré avec de l'oeuf
- Saupoudrer de thym sec et de sel
- Couper le carré en 8 petites bandelettes
- Torsader les bandelettes et poser sur un papier de cuisson
- Cuire dans un four à 180°C

Viennoiseries

Vol-au-vent

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

240 g de pâte feuilletée

1 oeuf

Farce à vol-au-vent

200 g de carottes

40 g de petits pois

80 g d'oignon

40 g de beurre

40 g de farine

4 dl de lait

4 g de sel/poivre

4 g de curry

Réalisation

Vol-au-vent

- Découper des carrés de pâte feuilletée de 10 x 10 cm
- Distribuer 2 carrés par personne
- Couper les carrés en 4 plus petits carrés. Enlever le centre de 4 petits carrés
- Dorer la surface des carrés, retourner les autres carrés par-dessus. Dorer la collerette
- Cuire dans un four à 180°C

Farce à vol-au-vent

- Couper en brunoise les carottes et les oignons
- Chauffer le beurre et faire suer les légumes
- Ajouter la farine, puis le lait
- Assaisonner
- Porter à ébullition