

Des feuilletés dans le vent

Le petit matériel



La liste des courses

- 1 grande pâte feuilletée à dérouler
- 50 g de sauce tomate
- fromage râpé
- 50 g de fromage frais
- 1 poignée de raisins secs
- 50 g de pesto
- 1 poignée de pignons de pin
- 1 jaune d'œuf

1



Déroule la pâte feuilletée sans la retirer de son papier cuisson. Retire les bords arrondis pour la rendre carrée.

2



Découpe ta pâte en 3 bandes, puis chaque bande en 3 carrés. Entaille les coins de chaque carré. Préchauffe ton four à 180 °C.

3



Badigeonne les 3 premiers carrés de sauce tomate et parsème-les de fromage râpé.



4



Badigeonne les 3 carrés suivants de fromage frais et parsème-les de raisins secs. Badigeonne les 3 derniers carrés de pesto et parsème-les de pignons de pin.

5



Replie un angle sur deux vers le centre pour former les moulins. Appuie au centre avec un doigt humide pour bien coller les pointes ensemble. Badigeonne de jaune d'œuf et enfourne pour 10 minutes.

6



Plante tes moulins sur des piques en bois ou place-les dans un plat et sers-les tièdes pour un apéro dans le vent !

Tu peux aussi faire des feuilletés sucrés pour le goûter, simplement en changeant les garnitures et en saupoudrant de sucre glace à la sortie du four :

- 25 g de beurre malaxé avec 25 g de sucre et une pincée de cannelle
- 50 g de compote de pomme et une poignée d'amandes effilées
- 50 g de confiture de myrtille ou de framboise et quelques gouttes d'eau de rose
- des copeaux de chocolat noir et des lamelles de poire

Envoie-nous les photos de tes réalisations à : editions@albaverba.fr !

