

Apéritif



1 heure

10 min



# Feuilletés Apéritif

= 20 cl  
Ou 200g

## Les ingrédients

### Pour 15 bouchées :

1 pâte feuilletée  
dorure: 1 jaune d'œuf



### Garniture :

*Torsades aux graines* : Graines (pavot, sésame, lin...)



*Torsades emmenthal* : emmenthal

*Escargots traditionnels* : 4 tranches de jambon blanc  
2 cuillère à soupe de crème épaisse  
50g d'emmental râpé

*Escargots océan* : 4 tranches de saumon fumé + aneth  
2 cuillères à soupe de crème épaisse

*Ravioles* : Roquefort



*Roulés* : 6 saucisses



## La recette

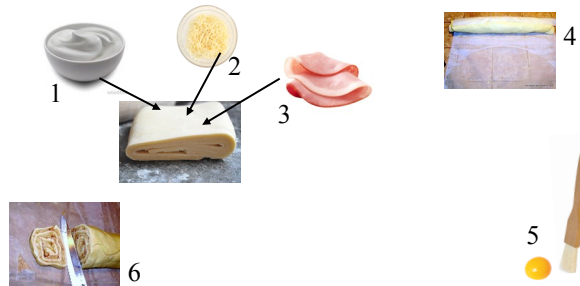
1



Préchauffer le four à 180 °C  
ou thermostat 6

valable pour les 6 versions

### Les Escargots:



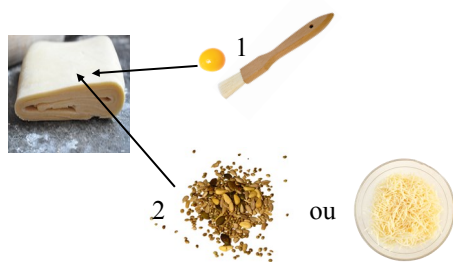
### Pour la version traditionnelle :

Dérouler la pâte, y tartiner la crème épaisse, parsemer d'emmental râpé et couvrir avec le jambon. Enrouler le tout, afin d'obtenir un boudin. Il ne vous reste qu'à couper des tranches d'environ 1cm de large, et de les poser à plat sur une plaque allant au four. Ne pas oublier de dorer ces p'tites choses, enfourner pour 15 minutes, en surveillant bien.

### Pour l'océane:

Procéder de même avec l'aneth sur la crème, puis le saumon...

### Les Torsades :



Etaler la pâte, badigeonner de jaune d'œuf et saupoudrer de graines. Couper en bandelettes de 1 cm de large et les torsader. 10 min au four.

Pour les torsades au fromage mettre d'abord le fromage et la pâte par-dessus, dorer à l'œuf, couper en bandelette. 10 min au four

### Les ravioles :

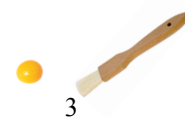


Etaler la pâte, faire des ronds avec les emporte-pièces, mettre une petite cuillère de roquefort, replier et badigeonner d'œuf.

### Les roulés aux saucisses :



Etaler la pâte, couper des bandelettes, couper les saucisses en 4 et rouler.



### Chips de Gruyère:

Faire des petits tas de gruyère mélangé à un peu de sel râpé sur du papier sulfurisé.

Au Four 4min à 240°

### Chips de parmesan:

Mélangez parmesan sel et poivre faire des petits tas pas trop épais sur une feuille de papier sulfurisé, mettre au four 5 min à 180°

### Tomates cerises façon Pomme d'Amour:

Faire un caramel avec de la cassonade piquez les tomates cerises et les tremper dans les graines...