

Technique de préparation pour les rouleaux feuilletés

J'ai acheté des tubes en inox sur Mathon et voici enfin ma technique pour préparer ces tubes feuilletés pour des recettes salées ou sucrées...

La Fournaise aux fourneaux
fournaisesufour.canalblog.com

Ingrédients (pour 5-6 rouleaux entiers ou 15-18 mini-bouchées) :

- * 1 rouleau de pâte feuilletée
- * 1 jaune d'œuf
- * sésame, graines de pavot, cumin, romarin, thym, curry, gros sel...



Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Couper des rectangles de papier sulfurisé et enrouler les rouleaux en métal dedans.

Placer-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en attendant de les utiliser.

Couper la pâte feuilletée en lanière d'environ 1cm de large au fur et à mesure.

Poser une lanière sur le bout d'un tube en inox puis l'enrouler en spirale en la faisant se chevaucher légèrement.

Continuer ainsi jusqu'à la fin du tube.

Poser-les sur la plaque avec le papier sulfurisé.

Quand les tubes sont recouverts de pâte, badigeonner délicatement les parties visibles avec un jaune d'œuf.

Saupoudrer dessus avec les aromatiques choisies (ici pavot et sésame).

Enfourner pendant 5 minutes à 200°C puis 10 à 15 minutes à 180°C. Dès que c'est un doré, c'est cuit.

Laisser refroidir avant de démouler.

C'est prêt à être garni (avec une poche à douille, siphon...).

Garniture possible :

- * à la Russe, saumon, truite, vodka, ricotta
- * aux légumes
- * mousse de saumon
- * chantilly salée et crevettes roses

Astuces :

Je mets mon index dans le tube pour tenir sans écraser la pâte feuilletée.

Lorsqu'une lanière est finie, il suffit d'en reposer une dessus sans rien faire de particulier à part une légère pression, cela se collera lors de la cuisson.

Pour démouler, il suffit de laisser refroidir un peu, de tenir avec les doigts et de pousser délicatement... Le nouveau tube feuilleté reste donc ainsi entier, prêt à être garni.

Si vous ne voulez pas faire une grosse entrée mais des bouchées, alors coupez le rouleau feuilleté en 3 et garnissez-le avec une petite cuillère.

On peut conserver le tube feuilleté cuit mais vide quelques jours.