

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...



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...
- * huile (pour les tubes)



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Huiler légèrement mais complètement les rouleaux en inox (à l'aide d'un papier essuie-tout).

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.

Laisser un petit bout du tube de chaque côté nu, sans pâte.

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 15 à 20 minutes. 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).

Garniture possible :

- * à la Russe, saumon, truite, vodka, ricotta
- * aux légumes

Astuces :

Attention, lorsque l'on enroule les lanières « crues », ne pas faire déborder la pâte sur les bouts car cela gêne ensuite pour démouler les rouleaux une fois cuits !

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 sur un endroit de tube « nu » 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.