



*Bricks, beignets, feuilletés*  
**Feuilletés à l'ail**



**2h45**   **2h20**   **20 min**   **5 min**   **364**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la pâte**

300 ml **Eau**  
12 g **Levure de boulanger**  
1 c. à café **Sucre semoule**  
480 g **Farine complète**  
1 c. à café **Sel**  
8 g **Origan séché**  
10 g **Ail en poudre**  
20 ml **Huile d'olive**  
1 **Farine**

**Ingrédients pour la garniture**

4 **Gousse(s) d'ail**  
5 branche(s) **Persil plat**  
15 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 pincée(s) **Sel**

**Étape 1**

Préparation de la pâte

- 1 Verser la moitié de l'eau dans un saladier et la mettre à chauffer pendant quelques secondes au micro-ondes. Réserver le reste de l'eau à température ambiante.
- 2 Ajouter la levure et le sucre dans le saladier et laisser reposer 5 à 10 min., jusqu'à ce que l'eau commence à mousser.
- 3 Dans un autre saladier, mélanger ensemble la farine, l'origan séché, l'ail en poudre et le sel.
- 4 Verser les 2/3 de l'huile d'olive dans l'eau et la levure. Mélanger.
- 5 Verser l'eau et la levure sur les ingrédients secs. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Ajouter le reste de l'eau petit à petit, une cuillère à la fois. Former une boule de pâte à la main.
- 7 Étaler un peu de farine sur une planche à découper et y tourner la pâte.
- 8 Saupoudrer de la farine sur le dessus de la pâte et sur vos mains. Malaxer pendant 8 à 10 min. jusqu'à ce que la pâte soit élastique.
- 9 Verser le reste de l'huile d'olive dans un saladier et y déposer la boule de pâte, en la retournant pour qu'elle

soit recouverte d'huile.

- 10 Recouvrir le saladier avec du film alimentaire. Réserver pendant 1 h à température ambiante.

## Étape 2

### Préparation des feuilletés

- 1 Sortir la pâte du saladier et la déposer sur une planche à découper préalablement farinée.
- 2 A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, rouler la pâte pour qu'elle forme un rectangle de 12 cm sur 24 et de 1,5 cm d'épaisseur.
- 3 Découper la pâte en 12 bandes de 2 cm à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Etaler du papier sulfurisé sur une plaque de four.
- 5 Se fariner les mains et nouer chaque bande de pâte. Déposer chaque nœud sur la plaque de cuisson.
- 6 Recouvrir la plaque d'un linge humide et laisser reposer à température ambiante entre 45 min. et 1 h, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

## Étape 3

### Préparation de la garniture à l'ail

- 1 Laver le persil et récupérer les feuilles. Ciseler grossièrement le persil sur une planche à découper à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Peler et hacher l'ail.
- 3 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen.
- 4 Verser l'ail au beurre fondu. Laisser cuire 2 à 3 min., jusqu'à ce que l'ail soit légèrement coloré. Retirer du feu.
- 5 A l'aide d'une cuillère en bois, mélanger l'huile d'olive, le persil et le sel. Réserver.

## Étape 4

### Cuisson des feuilletés

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7/8).
- 2 Découvrir les feuilletés et cuire pendant 12 à 15 min. jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés sur le dessus.
- 3 A l'aide de gants, retirer les feuilletés du four. Napper généreusement chaque feuilleté du mélange d'ail, de beurre et d'huile.
- 4 Enfourner à nouveau pendant 3 à 5 min. jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et qu'une bonne odeur se dégage du four.
- 5 Sortir les feuilletés du four et laisser refroidir pendant 5 min.

## Étape 5

### Dressage

- 1 Servir chaud.

