



Bricks, beignets, feuilletés

Croustade de carottes et poireaux



50 min 35 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

387

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Eplucher et ciseler l'oignon.
- 3 Couper la racine du poireau et retirer les feuilles vertes abimées. Le laver et le détailler en petits tronçons.
- 4 Eplucher la carotte et la tailler en brunoise.
- 5 Laver le céleri-branche et le tailler en brunoise également.
- 6 Porter une casserole d'eau à ébullition. Ajouter les légumes sauf les oignons et laisser cuire pendant 10/12 minutes.
- 7 Egoutter, puis mélanger avec la crème fraîche, le sel et le poivre.
- 8 Râper le Comté et l'ajouter à la garniture.
- 9 Ajouter les oignons.

1 Carotte(s)
1 Poireau
1 Oignon(s)
2 branche(s) Céleri-Branché
200 g Pâte(s) feuilletée(s)
50 g Crème fraîche épaisse
50 g Comté
1 Sel
1 Poivre noir
1 unité(s) entière(s) Jaune(s) d'oeuf

Étape 2

Préparation des croustades

- 1 Etaler la pâte feuilletée.
- 2 Découper 4 carrés de pâte de 12 cm de diamètre. Les

mettre sur une plaque allant au four.

- 3 Poser la garniture aux légumes au centre.
- 4 Rabattre les pointes au centre de la garniture. Appuyer légèrement pour que la pâte se maintienne.
- 5 Badigeonner la pâte feuilletée avec le jaune d'oeuf.

Étape 3

Cuisson des croustades

- 1 Faire cuire les croustades pendant 15 minutes à 180°C (Th.6).

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les croustade du four et les débarrasser sur un plat de service. A déguster tiède.