



Finger food

# Allumettes feuilletées



**48 min** 40 min **8 min** **0** **444**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la pâte feuilletée

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Fariner le plan de travail. Étaler la pâte feuilletée en un rectangle de 40 cm x 20 cm.
- 3 A l'aide d'un couteau tranchant, le couper une fois dans le sens de la longueur, deux fois dans le sens de la largeur. On obtient 6 petits rectangles.
- 4 Pour chaque type d'allumettes, après avoir étalé la garniture, diviser le rectangle de pâte en 8 lanières, dans le sens de la longueur.
- 5 Poser les allumettes droites ou tordues sur une plaque anti-adhésive allant au four. Compter 7/8 minutes de cuisson.
- 6 Lorsque l'on tord les allumettes, appuyer avec la paume de la main pour maintenir la forme de tresse.

## Étape 2

Préparation des allumettes moutarde-pavot

- 1 Prendre un rectangle de pâte. Le badigeonner avec la moutarde, puis ajouter les graines de pavot.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Feuilletage

1 Pâte(s) feuilletée(s)  
1 Farine

### Allumettes moutarde/pavot

1 c. à soupe **Moutarde**  
1 c. à soupe **Graines de pavot**

### Allumettes chèvre-poivre noir

25 g **Crottin de Chavignol**  
1 c. à café **Poivre noir**

### Allumettes Comté- paprika

25 g **Comté**  
1 c. à soupe **Paprika**

### Allumettes wasabi- pistache

### Étape 3

#### Préparation des allumettes chèvre-poivre noir

- 1 Prendre un deuxième rectangle de pâte. Emietter le chèvre dessus et appuyer avec la paume de la main pour l'incorporer. Ajouter le poivre noir.

### Étape 4

#### Préparation des allumettes Comté-paprika

- 1 Prendre un troisième rectangle de pâte. Râper le Comté. Le mettre sur la pâte, appuyer avec la paume de la main pour l'incorporer et saupoudrer de paprika.

### Étape 5

#### Préparation des allumettes wasabi-pistaches

- 1 Prendre un quatrième rectangle de pâte. Etaler le wasabi. Concasser les pistaches au couteau et les saupoudrer dessus.

### Étape 6

#### Préparation des allumettes piment-sésame

- 1 Prendre un cinquième rectangle de pâte. Saupoudrer dessus les graines de sésame puis le piment.

### Étape 7

#### Préparation des allumettes à la tapenade

- 1 Prendre le dernier rectangle de pâte. Etaler la tapenade.

1 c. à soupe **Wasabi en poudre**  
25 g **Pistaches**

**Allumettes piments-sésame**

1 c. à café **Piment de Cayenne**  
1 c. à soupe **Graines de sésame**

**Allumettes à la tapenade**

1 c. à soupe **Tapenade**