Finger food

Feuilletés apéritifs variés

1h40	1h	40 min	0	451
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 1 c. à soupe **Concentré de tomate**
- 20 g **Parmesan**
- 1 tranche(s) **Jambon cuit**
- 20 g **Comté**
- 125 g **Thon**
- 1 c. à soupe **Moutarde**
- 16 **Olives vertes**
- 30 g **Crottin de Chavignol**
- 1 **Poivre noir**
- 1 **Farine**

Étape 1

Préparation de la pâte feuilletée

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
2. Diviser le pâton en quatre morceaux de taille égale.
3. En replacer trois au réfrigérateur.
4. La pâte feuilletée ne peut être travailler quand elle est à température ambiante, elle doit être froide.

Étape 2

Préparation des escargots tomate/parmesan

1. Disperser un peu de farine sur le plan de travail. Etaler le premier morceau de pâte feuilletée en rectangle.
2. Le mettre sur une feuille de papier sulfurisé.
3. Le badigeonner de concentré de tomate, puis saupoudrer de parmesan.
4. Rouler la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur à l'aide de la feuille de papier sulfurisé.
5. Placer ce rouleau de pâte au réfrigérateur.

Étape 3

Réalisation des allumettes jambon/comté

1. Sortir du réfrigérateur un deuxième morceau de pâte feuilletée.
2. L'étaler en forme de rectangle sur le plan de travail fariné.
3. Le poser sur une plaque anti-adhésive allant au four.
4. Hacher le jambon au couteau et le mettre sur la pâte.
5. Râper le comté et le saupoudrer dessus. Appuyer un peu avec la paume de la main.
6. Découper la pâte garnie en bâtonnets de 1 cm de large. Les espacer les uns des autres.
7. Faire cuire 10 minutes.

Étape 4

Réalisation des feuilletés thon/moutarde/olives

1. Dans un bol, émietter le thon du bout des doigts. Réserver.
2. Sortir du réfrigérateur un troisième morceaux de pâte feuilletée.
3. L'étaler en forme de rectangle sur le plan de travail fariné. Couper les bords pour lui donner des angles bien droits.
4. Diviser la pâte en 4 à l'horizontale et à la verticale de manière à obtenir 16 petits rectangles. Les disposer sur la plaque du four.
5. Les badigeonner de moutarde.
6. Répartir le thon émietté dessus.
7. Couper les olives en trois et les disposer sur le thon.
8. Faire cuire 10 minutes.

Étape 5

Réalisation des mini-croissants chèvre-poivre

1. Sortir du réfrigérateur le dernier morceau de pâte feuilletée. Le rouler entre la paume des mains pour lui donner une forme de boule.
2. L'étaler en forme de disque sur un plan de travail fariné.
3. Emietter le crottin de Chavignol dessus.
4. Saupoudrer de poivre noir puis appuyer avec une cuillère en bois.
5. Diviser la pâte en parts triangulaires, comme pour une tarte ou un gâteau.
6. Rouler chaque triangle sur lui-même, en partant du côté le moins large vers la pointe. Appuyer sur chaque croissant et recourber les extrêmités vers l'intérieur pour donner une forme de lune.
7. Les poser sur la plaque et faire cuire pendant 10 minutes.

Étape 6

Cuisson des escargots tomate/parmesan

1. Sortir le rouleau de pâte garni de tomate et de

parmesan du réfrigérateur.

2. Couper des rondelles de 1 cm de largeur.
3. Les poser sur la plaque et faire cuire pendant 10 minutes.