

Croustillants de chèvre à l'estragon

🕒 20 minutes

📅 4 + 9 minutes

Matériel utilisé :

24 empreintes Petits Fours FP 3416



Ingrédients : pour 24 croustillants

- 2 échalotes
- 3 feuilles de pâte à filo
- 170 g de fromage frais
- 60 g de crème fraîche liquide
- 25 g de raisins de Corinthe
- 1 cuillère à café d'estragon ciselé
- huile d'olive
- sel & poivre

Préchauffez votre four à 180°C. Ciselez les échalotes. Dans une casserole, faites-les suer dans une cuillère à café d'huile d'olive. Assaisonnez et réservez au frais.

Placez vos empreintes sur la plaque aluminium perforée. Avec un pinceau, badigeonnez les feuilles de pâte à filo d'huile d'olive. Détaillez 48 carrés de 4 cm de côté puis enfoncez 24 carrés dans les empreintes. Superposez en quinconce un second carré. Faites cuire à vide environ 5 minutes à 180°C. Laissez refroidir.

Dans un cul-de-poule, mélangez le fromage frais, les échalotes, les oeufs, la crème liquide, l'estragon, les raisins, le sel et le poivre.

Remplissez les croustillants de préparation à l'aide de la poche à douilles. Faites cuire 9 minutes à 180°C jusqu'à ce que vous obteniez une belle coloration (environ 10 minutes).

Les bouchées de pétoncles

🕒 15 minutes

🕒 12 minutes

Matériel utilisé :

24 empreintes Petits Fours FP 3416



Ingrédients : pour 24 bouchées

- 24 petites pétoncles ou noix de Saint-Jacques sans corail (environ 90 g)
- 150 g de filets de merlan parés
- 40 g de saumon paré
- 60 g de crème fraîche liquide
- 1/2 botte de ciboulette ciselée
- 1 oeuf moyen
- 1 blanc d'oeuf
- 3 g de beurre
- sel
- piment de Cayenne

mettez-la dans une poche à douilles munie de la grosse douille unie.

Placez la plaque Flexipan sur la plaque perforée et déposez une noix de pétoncle poêlée dans chaque empreintes, puis remplissez de farce.

Lissez avec une spatule coudée.

Faites cuire 12 minutes à 180°C.

Préchauffez votre four à 160°C (th 5/6).

Poêlez rapidement les petites noix de pétoncles dans le beurre afin de les saisir et réservez-les au frais.

Détaillez les filets de merlan et le saumon en morceaux puis mixez-les.

Ajoutez ensuite l'assaisonnement et mixez.

Ajoutez l'oeuf, le blanc d'oeuf, la crème liquide et mixez de nouveau.

Ajoutez la ciboulette dans la farce, mélangez et

Chaussons d'échalotes au Curry

🕒 15 minutes
📅 15 minutes
🌟 4 h 30 minutes
Matériel utilisé : Toile SILPAT



Ingrédients : pour 22 pièces

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 échalotes
- 1 oeuf
- huile d'olive
- curry
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 210°C.

Déroulez la pâte feuilletée. Avec un découpoir de 6 cm de diamètre, détaillez 22 disques de pâte. Placez la toile SILPAT sur la plaque perforée puis placez les disques de pâte dessus. Avec un pinceau, dorez-les légèrement avec l'oeuf battu pour permettre de bien souder les bords.

Ciselez les échalotes. Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive puis ajoutez les échalotes. Salez et faites-les suer 5 minutes. Ajoutez le curry puis retirez du feu.

Placez 1/2 cuillère à café de préparation sur chaque disque de pâte. Pliez-les en 2 puis soudez les bords en pressant avec vos doigts. Avec le pinceau, dorez légèrement les feuilletés avec le reste de l'oeuf battu. Faites cuire 8 à 10 minutes à 210°C (th 7).