

Station gourmande

Roulés feuilletés salés

Je vous propose 2 versions salées, à vous de faire vos propres créations, attention à l'assaisonnement, il faut que vos roulés aient du goût

Pour 15 roulés

1 pâte feuilletée
1 pot de ricotta
1 citron jaune
1 tomme de chèvre ou de brebis
des feuilles de roquette
9 tranches de chorizo
1 jaune d'œuf
Fleur de sel
Huile d'olive

Allumez votre four à 180°

Dans un bol, mélangez la ricotta, un bon filet d'huile d'olive, de la fleur de sel. Râpez le zeste du citron et mélangez de nouveau. Étalez votre pâte feuilletée sur un papier cuisson.

Répartissez la ricotta préparée de façon homogène sur la pâte. Ajoutez les feuilles de roquette. Râpez la tomme généreusement. Répartissez les tranches de chorizo.

Roulez la pâte comme un gâteau roulé. Il n'y a pas d'obligation de serrer, le feuilletage à la cuisson va créer un joli escargot. Donc aucun stress vis à vis de cette étape.

Découpez, il est essentiel d'avoir un bon couteau, large et aiguisé. Les tronçons sont larges, un bon centimètre. Rangez-les à plat, avec un peu d'espace.

Cassez l'œuf, nous utilisons que le jaune. À l'aide d'un pinceau, dorez chaque tronçon. Faites glisser le papier cuisson sur une plaque à pâtisserie et enfournez pour 20 minutes.



Pour 15 roulés

1 pâte feuilletée
1 pot de tapenade d'olives noires
1 pot de tomates-basilic
1 citron jaune
des feuilles de roquette
9 tranches de chorizo
1 jaune d'œuf

Procédez de la même façon. Vous tartinez de tapenade puis de tomates. Vous ajoutez la roquette, le zeste du citron et les tranches de chorizo.

Attention vous pouvez être tentés d'ajouter un filet d'huile d'olive, je vous déconseille, vous en avez déjà suffisamment dans la tapenade et la préparation tomates-basilic.

N'oubliez pas le jaune d'œuf et au four (chaud) pour 20 minutes.

Je prépare souvent ses petits roulés pour des apéro-dîners. Vous pouvez les préparer à l'avance, les stocker au frigo avant de les cuire à la dernière minute.