

SALÉS À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

Croûtes de bouchées – Vol-au-vent



Pour 10 à 12 croûtes de 10 cm de Ø
ou 1 vol-au-vent pour 6 à 8 personnes

Ingrédients	U	Feuilletage
Farine	kg	0,300
Sel	kg	0,007
Eau	l	0,180
Beurre	kg	0,250

LE MATÉRIEL

- tamis
- petit couteau
- emporte-pièces (100 et 70 mm Ø) et à vol-au-vent (15 et 18 cm Ø)
- emporte-pièce (40 mm Ø)
- corne
- pinceau
- rouleau
- roulette à pâte

Variantes

Croûtes ovales : même technique que les croûtes rondes, mais se servir d'emporte-pièces ovales.

Croûtes carrées : sur l'abaisse de feuilletage découper des carrés de 12 cm de côté. Plier le carré en deux dans la diagonale. Découper la pâte sur les 2 côtés à 1 cm du bord et en s'arrêtant à 1 cm de l'angle droit. Déplier la pâte. Dorer la surface intérieure. Entrecroiser les bordures, en les ramenant sur le côté opposé. Poser sur plaque mouillée. Dorer. Rayer.

Fleurons : feuilletés détaillés en demi-lune. Ils servent à décorer les plats en cuisine.

Petits salés à apéritif



Pour 1 kg environ de salés apéritif :

- allumettes au fromage ;
- disques aux olives ;
- croissants aux anchois ;
- gougères au gruyère.

Ingrédients	U	Allumettes	Croissants	Disques	Gougères
Feuilletage (chutes)	kg	0,250	0,250	0,250	
Pâte à chou	kg				0,350 (1/8 l)
Gruyère râpé	kg	0,050			0,050
Filets d'anchois	kg		0,050		
Olives	P			30	
Sel, poivre, muscade		Q.S.	Q.S.	Q.S.	Q.S.
Dorure	P	1 œuf pour l'ensemble			

PROGRESSION Croûtes de bouchées - Vol-au-vent

1 Régler le four à 240 °C

2 Faire le feuilletage

(cf. Technique de base)

Détrempe :

- Tamiser la farine. Faire une fontaine. Ajouter le sel. Verser l'eau.
- Pétrir sans excès. Faire une boule. Laisser reposer au frais.

Tourage :

- Abaisser la pâte en carré puis envelopper le beurre d'épaisseur partout.
- 1^{er} tour : fleurir. Allonger le pâton de 3 fois sa largeur. Plier en 3. Faire adhérer les plis au rouleau.
- 2^e tour : tourner le pâton d'1/4 de tour. Allonger à nouveau. Plier en 3.
- Tours suivants : procéder de même. Laisser reposer au moins 20 min tous les 2 tours. Exécuter 6 tours.

3 Confectionner les croûtes

- Faire une abaisse, aussi carrée que possible, ayant 3 à 4 mm d'épaisseur. L'étaler dans des dimensions multiples de 10 cm, pour limiter les chutes.
- Vérifier et égaliser l'abaisse. Découper avec l'emporte-pièce cannelé de 100 mm, 20 à 24 fonds. Ne pas déformer les ronds obtenus.

- Choisir la moitié des fonds découpés, les retourner et les déposer sur la plaque mouillée. Appuyer avec la paume de la main pour les faire adhérer à la plaque. Dorer toute la surface.

- Évider, bien au centre, le milieu de l'autre moitié des fonds avec l'emporte-pièce de 70 mm.

- Retourner et ajuster ces « rondelles » sur les fonds déjà dorés.

- Appuyer uniformément sur chaque croûte. Dorer, sans mettre de dorure sur les côtés.

- Laisser reposer 20 à 30 min au réfrigérateur.

4 Confectionner le vol-au-vent

- Faire une abaisse le plus d'équerre possible, de 7 à 8 mm d'épaisseur, du diamètre du vol-au-vent dans un sens et de deux diamètres dans l'autre.

- Vérifier et égaliser l'abaisse. Découper les 2 fonds en posant l'emporte-pièce sur la pâte, avec le petit couteau tenu verticalement.

- Déposer l'un des ronds, en le retournant, sur une tourtière mouillée. Appuyer pour le faire adhérer. Dorer toute la surface.

- Évider l'autre rond avec l'emporte-pièce plus petit. Bien le centrer.

- Retourner et ajuster cette « rondelle » sur le fond déjà doré. Chiqueter en biais, le côté.

- Dorer, sans mettre de dorure sur le côté. Rayer le dessus et le bord.

- Laisser reposer 20 à 30 min au réfrigérateur.

5 Cuire

- Enfourner à four chaud 240 °C pendant 20 min (croûtes), 35 min (vol-au-vent).

- Vol-au-vent : un peu avant la fin de la cuisson, découper le couvercle et le réserver. Enlever, si nécessaire, le feuilletage encore non cuit. Procéder rapidement, la croûte ne doit surtout pas retomber, et remettre à sécher au four sans couvercle.

- Croûtes de bouchées : découper et ôter le couvercle sitôt sorties du four.

- Mettre à refroidir sur une grille.

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone



www.lienmini.fr/fab11

PROGRESSION Petits salés apéritif

1 Régler le four à 220 °C

2 Donner 2 tours aux rognures de feuilletage

(ou prévoir 0,100 kg de farine en feuilletage pour chaque sorte)

3 Préparer

- Râper le gruyère.
- Égoutter les anchois
- Dénoyer les olives.

4 Abaisser

- Abaisser le feuilletage en un rectangle régulier de 2 mm d'épaisseur.

5 Détailler les allumettes au fromage

- Brosser l'abaisse et la dorer entièrement à l'aide d'un pinceau.
- Saler et poivrer. Répartir en pluie le gruyère râpé. Passer le rouleau pour fixer le fromage.
- Découper en bandes de 5 à 6 cm de large.

- Dans les bandes, détailler des allumettes de 1,5 cm de large.

- Poser sur plaque mouillée. Réserver au réfrigérateur.

6 Détailler les croissants aux anchois

- Détailler des triangles de 5 à 6 cm de large.

- Dorer légèrement. Poser sur chaque base un morceau de filet d'anchois de même longueur.

- Enrouler le triangle sur lui-même comme un croissant.

- Poser sur plaque mouillée la pointe en dessous. Dorer. Réserver au réfrigérateur.

7 Détailler les disques olives

- Découper à l'emporte-pièce de 40 mm le maximum de ronds.

- Recommencer après avoir abaissé les chutes à nouveau.

- Poser les disques en les retournant sur

- plaque mouillée. Dorer. Saler. Poivrer.

- Poser sur chaque disque une olive dénoyautée en l'enfonçant bien dans la pâte.

- Réserver au réfrigérateur.

8 Finir et dresser les gougères

- Ajouter l'assaisonnement de sel, poivre, noix de muscade à la pâte à choux.

- Incorporer une partie du gruyère.

- Dresser, sur plaque légèrement beurrée, des petits choux gros comme des noix.

- Dorer. Parsemer sur le dessus le reste de gruyère râpé.

- Cuire sans attendre, pendant 15 min environ.

9 Cuire

- Cuire les feuilletés pendant 15 min environ. Surveiller attentivement leur couleur.

- Décoller de la plaque à la sortie du four et faire refroidir sur grille.