

Palmiers, roulades & tourniquets salés

- pâte feuilletée toute prête
- lait ou oeuf
- alu ou feuille sulfurisé
- divers ingrédients (en fonction de vos goûts)



Préchauffez votre four à 200° - th7.

Si pâte carrée : affinez votre pâte feuilletée avec un rouleau afin que l'épaisseur n'excède pas 5 mm.

Si pâte ronde (diamètre 28 cm) : coupez les côtés pour faire un carré et utilisez-les pour faire des tourniquets.

Coupez votre carré de pâte en deux. Étalez votre préparation choisie sur une face de la pâte. Puis roulez-la des deux côtés en allant vers le centre (en escargot) et faites toucher les deux rouleaux. Avec les chutes de pâtes faites des tourniquets (voir photos)

Renouvelez l'opération pour votre autre carrée de pâte, puis faites une roulade comme un pain aux raisins. Filmez avec du film étirable et réservez au congélateur pour que la pâte durcisse (plus

Facile pour la découpe), pendant 10 mn.

Badigeonnez votre pâte de lait ou d'un jaune d'oeuf (pour la dorure). Découpez en fines tranches votre pâte roulée. Puis sur une feuille de papier sulfurisé ou d'alu, disposez-les en les espaçant un peu. Enfournes pendant 15 mn. Disposez dans un plat de service. Servez chaud, tiède ou froid.

Préparations diverses :

- **Ail-basilic** : Mixez 3 gousses d'ail, 50 gr de basilic avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez.
- **Anchoïade** : mixez 10 anchois avec 2 gousses d'ail et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Poivrez.
- **Caviar d'aubergines** :
- **Chèvre** : mixez un p'tit Billy avec de la ciboulette, du coriandre et 1 cuillère à soupe d'huile de noix.
- **Jambon-fromage** : mixez 1 tranche de jambon avec 50 gr de gruyère râpé et 1 cuillère à soupe de crème fraîche. Poivrez.
- **Olives-tomates** : (tomates, olives vertes et noirs, câpres) juste à ouvrir le pot.
- **Pesto** : (basilic, fromage râpé, noix de cajou) juste à ouvrir le pot.
- **Saucisses** : enroulez la pâte autour, juste 1 tour 1/2.
- **Saumon** : mixez 2 tranches de saumon fumé avec 2 cuillères à soupe de crème fraîche et 1 brin d'aneth ou voir cette recette.
- **Tomaté** : mélangez 5 cuillères de concentré de tomates, avec de l'ail haché et du basilic ciselé.
- **Tapenade d'olives vertes ou noires** : (olives, anchois, câpres, citron, ail) juste à ouvrir le pot.
- **Tartare aux noix** : (crémeux, noix) juste à ouvrir le pot.

www.sene.name