



Mes feuilletés au cumin

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Frais : 30 min. Cuisson : 12 min.

Ingrédients

Pâte feuilletée : 1
Cumin : 5 c. à s.

Farine pour le plan de travail

Matériel

une(deux) plaque(s) à pâtisserie
du papier sulfurisé
un rouleau à pâtisserie
un couteau



Réalisation > la préparation

1. Fariner le plan de travail. Placer du papier sulfurisé au fond des plaques à pâtisserie.
2. Etaler la pâte feuilletée le plus finement possible en formant un rectangle.
3. Découper au couteau des bandes d'environ 1 cm de large sur 12 cm de long.
4. Les déposer au fur et à mesure sur la/les plaque(s) à pâtisserie et les placer au frais durant au moins 1/2 heure.
5. Après ce délai, préchauffer le four à 200°C.
6. Sortir les plaques du frais et saupoudrer les bandes feuilletées de graines de cumin et en superposer 3 en les faisant bien adhérer entre elles en appuyant. Terminer avec du cumin sur le dessus.
- vous pouvez aussi napper de moutarde, tartinade salée et saupoudrer d'autres herbes aromatiques ciselées qui supportent bien la cuisson -

Réalisation > la cuisson

7. Enfourner pour 12 minutes, ou bien poursuivre ou stopper la cuisson dès que les feuilletés sont dorés.
8. Laisser refroidir avant de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com