



PETITS FEUILLETES PRINTANIER



Moyennement facile Préparation: 30 mn Cuisson: environ 40 mn (20 + 20)

Pour 4 personnes:

Environ 200 g de pâte feuilletée, 4 ciboules ou 2 oignons nouveaux avec leur vert, 4 carottes fanes, 100 g de petits pois écossés et une trentaine de pois gourmands
8 asperges vertes, 4 échalotes cuissées de poulet (je sais ce ne sont pas des vraies, mais pour confire c'est impeccable)
20 g de beurre, 1 dl de bouillon de légumes, 1 verre de vin blanc sec
2 pincées de sucre, 10 cl de crème fleurette
Sel + quelques grains de poivre de Séchuan écrasés au mortier ou dans un moulin à poivre
1 jaune d'œuf et la même quantité d'eau pour dorer le feuilleté

Le feuilleté (à préparer à l'avance)

Abaisser la pâte feuilletée à 4 mm d'épaisseur, la mettre au frais environ ½ heure.

Avec un couteau à lame fine, détailler 4 ou 8 rectangles assez étroits et longs selon la disposition des feuilletés dans l'assiette (les miens faisaient

Marquer le couvercle à découper après la cuisson avec la pointe du couteau. Marquer ce couvercle à quelques mm du bord du feuilleté sans enfoncer le couteau complètement. afin de faire le couvercle.

Mélanger le jaunes d'œuf et l'eau et dorer les coffrets au pinceau sans déborder sur l'épaisseur (sinon la pâte ne lèvera pas).

Mettre le four à préchauffer à 210°. Poser les feuilletages sur une plaque et les réserver une vingtaine de minutes au frigo. Enfourner ces feuilletages pour une vingtaine de minutes en surveillant la coloration et en baissant éventuellement le température à 180° pour les 10 dernières minutes.

Laisser refroidir avant de détacher délicatement le couvercle et réserver.

Les légumes printaniers:

Eplucher, écosser et laver tous les légumes, les réserver séparément.

Couper les pointes d'asperges à 5 cm de longueur. Tailler le reste des queues en rondelles.

Si les carottes sont trop grosses, les tailler et les émincer pour qu'elles fassent environ la taille d'un petit doigt. Les oignons ayant été émincés dans le sens de la longueur les passer dans la poêle quelques secondes avec un peu de beurre pour les colorer et les attendrir.

Les échalotes:

Eplucher les échalotes et les faire confire environ 20 mn entières avec le beurre, le vin blanc et le sucre, un peu de sel en rajoutant un verre d'eau. Lorsqu'elles sont tendres, les réserver et garder le jus.

Les autres légumes et la sauce:

Cuire tous les pois, carottes, pois gourmands, ciboule ou oignons, rondelles d'asperges et pointes séparément, "al dente", avec un peu d'eau salée. Egoutter et réserver.

Réchauffer le jus des échalotes en le faisant réduire pendant 2 mn, ajouter la crème et porter 1 minute à ébullition. Rectifier l'assaisonnement.

Dressage:

Réchauffer les légumes en les passant rapidement dans la poêle avec du beurre fondu.

Sur des assiettes préchauffées, poser un coffre de feuilletage tiédi.

Mettre une cuillère de sauce au fond du coffre et disposer harmonieusement une partie des légumes. Poser le reste des légumes sur l'assiette et arroser avec un peu de sauce et assaisonner de quelques grains de sel et d'un peu de Séchouan.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

