

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Coulommiers en robe

Grill Autosense All-Clad

Ingrédients :

- 1 coulommiers ou camembert
- 1 pâte feuilletée
- 8 tranches de chorizo fines (Ø 5 cm)
- 1 œuf
- du paprika fumé



Préparation:

Déroulez la pâte feuilletée, placez le coulommiers au centre et appuyez pour marquer les limites du fromage. Enlevez le fromage et placez 4 tranches de chorizo. Remplacez le fromage dessus. Couvrez avec 4 tranches de chorizo. Réalisez des lanières de pâte autour du fromage, coupez à 4 à 5 cm autour du fromage en cercle. Rabattez les lanières en recouvrant le fromage. Si trop de pâte au-dessus, en enlever un peu en coupant à l'horizontale en laissant assez de pâte pour couvrir le fromage. Placez dans le plat de cuisson (ici standard) avec les chutes de pâte (sans le papier cuisson, je pose sur une feuille de cuisson tissée). Badigeonnez le fromage d'œuf battu, saupoudrez de paprika fumé.

Réglez le grill sur 230°C, au bip cuire environ 15 minutes, surveillez.

Conseils et/ou suggestion :

Recette à réaliser quand vous avez un coulommiers oublié dans le fond du réfrigérateur et donc un peu trop fait pour le déguster sur du pain ou un camembert également.

Perso, j'ai retiré la croûte latérale pour que le goût soit moins prononcé mais il vaut mieux la laisser pour éviter que le fromage coule en dehors de la pâte feuilletée.

Délicieux accompagné d'une salade verte au vinaigre balsamique.

Astuces no-gaspi:

Avec les chutes de pâte, réalisez des feuilletés apéro :

- saupoudrez de fromage râpé, de paprika et de thym ou autres selon vos goûts.

Bon Appétit