

Feuillantine Comtoise

Empreintes GRANDS CARRÉS
Silform®



Ingrédients:

- 2 rouleaux de pâte feuilletée en rectangle (de préférence)
- 1 œuf pour la dorure
- 200 g de dés de jambon
- 200 g de Comté

Pour la béchamel épaisse au robot Cook'in®/i-Cook'in® :

- 50 g de beurre aux cristaux de sel
- 50 g de farine
- 250 g de lait demi écrémé
- 100 g de crème épaisse entière poivre du moulin
- 5 baies noix de muscade râpée

Réaliser une béchamel épaisse à la casserole.

ou au robot CK ou ICK :

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	beurre, farine, lait, poivre, muscade	2 min	110°C	2 à 4	
	crème épaisse	30 sec	100°C	3	

Dérouler la pâte feuilletée froide (plus facile à manipuler) et si ce n'est pas une rectangulaire, détailler la en rectangle.

Réaliser soit des bandes de 13 x 26 environ que vous striez sur la moitié puis placer dans les empreintes (tout en 1) ou soit 6 carrés de 13 x13, avec le "grillage" réalisé dans les chutes.

Etirer avant de couvrir les tartelettes.

Répartir la béchamel épaisse dans les 6 cavités.

Ajouter les dés de jambon.

Concasser le Comté au Tornado en 3 fois.

Parsemer sur le jambon.

Rabattre ou poser le "grillage" par dessus et souder les bords.

Badigeonner à l'œuf battu.

Enfourner 25 minutes à 200/210°C dans le four préchauffé.

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>