

◦ ◦ Feuilleté poivron chorizo

Voici une autre version de ce feuilleté salé !

Ici ce sera donc un grand rectangle en forme de terrain de tennis avec l'excellente pâte feuilletée de mon boulanger !!!

Ingrédients :

- * 1 pâte feuilletée fraîche de 40x60cm
- * 100g de chorizo en tranches très fines
- * 1 pot de sauce « trio poivron aubergines » (environ 200g)
- * 100g de fromage râpé (ici emmenthal)
- * 1 poignée de basilic (ici de mon jardin surgelé)
- * 1 jaune d'œuf
- * 1 tour de poivre du moulin



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre la pâte feuilletée sur une tôle recouverte de papier sulfurisé. La couper en 2.

Etaler la sauce sur le fond de la moitié de pâte. Laisser 1 à 2cm de bord sans sauce.

Mettre par-dessus les rondelles de chorizo.

Saupoudrez généreusement de fromage râpé.

Parsemer de basilic haché.

Poivrer un peu.

Humidifier le pourtour nu de la pâte feuilletée avec de l'eau.

Déposer délicatement la 2^{ème} moitié par-dessus.

Souder légèrement les bords.

Tracer une bande de 5 cm de large au centre du rectangle (comme un « tronc »).

Utiliser un ciseau pour découper des bandes parallèles d'environ 1 ou 2 cm en allant jusqu'au tronc. Cela fait environ 25 à 30 « branches ».

Torsader chaque bande et les écarter un peu pour faciliter la cuisson.

Badigeonner avec le jaune d'œuf tout le feuilleté.

Enfourner 25 à 30 minutes.

C'est cuit quand le feuilleté est bien doré.

Laisser refroidir un peu avant de déguster.

N'hésitez pas à réchauffer un peu le rectangle avant de le déguster.

Astuces :

Si vous n'avez pas de pâte feuilletée rectangulaire ou fraîche, utilisez 2 pâtes feuilletées classiques !

On peut varier les charcuteries, les sauces et les fromages.

On peut aussi découper la pâte pour obtenir des formes.