

◦ ◦ ◦ Feuilleté en coeur

Version du soleil feuilleté estival revisitée pour un anniversaire.

On peut varier les charcuteries : bacon, jambon blanc, jambon cru, saumon cru, thon ...

On peut varier les fromages : gruyère, Beaufort, fromage à raclette, tome, parmesan...

On peut varier les épices : thym, herbes de Provence, graines de sésame, piment d'Espelette...

On peut varier les sauces : coulis de tomate aux herbes, aux légumes, pesto, caviar d'aubergine, aïoli, tapenade...

Ingrédients :

- * 2 pâtes feuilletées
- * 10 tranches de coppa
- * 1 petit pot de coulis de tomate (fait maison de préférence), 15 à 20cL
- * 50g de fromage râpé (ici parmesan)
- * 1 jaune d'œuf
- * 1 cuillère à café de graines de pavot



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre une pâte feuilletée sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Couper la coppa en fines lamelles.

Étaler le coulis sur le fond de la pâte. Laisser 1 à 2cm de bord sans sauce.

Mettre par-dessus les lamelles de coppa (les disposer en parallèle, ce sera plus facile pour la découpe après).

Saupoudrez généreusement de parmesan râpé.

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

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

Souder légèrement les bords.

Avec un ciseau, découper la pâte pour former un coeur (juste le creux du haut).

Tirer un peu de l'autre côté pour faire la « pointe ».

Continuer avec le ciseau pour découper des bandes parallèles d'environ 1 ou 2 cm en laissant « le centre du coeur » intact (un rectangle de quelques centimètres comme un « tronc »).

Les torsader et les écarter un peu pour faciliter la cuisson.

Badigeonner avec le jaune d'œuf tout le coeur.

Saupoudrer de graines de pavot (facultatif).

Enfourner 20 à 25 minutes.

C'est cuit quand le coeur est bien doré.

Laisser refroidir un peu avant de déguster.

Astuces :

Je conserve la chute de pâte (creux du coeur), je le dore et le fais cuire aussi car même si ce n'est pas beau c'est bon !! Mais je pense qu'on pourrait le coller en bas pour faire la pointe du coeur... A tester ! C'est facile à faire et c'est toujours entièrement dévoré.