



# Feuilletés salés

## Sur base de pâte à croissant

### Méthode :

Abaissier des rognures de croissant à 1,75 mm d'épaisseur puis passer le pic vite sur l'ensemble de l'abaisse.

Détailler des disques de rognures de 9 cm de diamètre pour des moules de 10 cm de diamètre.

Abaissier le pâton à 3,75 mm

Découper des bandes de 28 cm de long sur 3 cm de large, les disposer sur la tranche, sur les cercles de rognures préalablement humidifié.

Appliquer une languette de pâtes pour faire la jointure de la bande.

Déposer 2 bandes de poitrines fumées contre les bandes de pâtes.

### Apprêt :

1h30 à 2h à 27°C

### Cuisson :

Avant enfournement casser un œuf à l'intérieur de la viennoiserie, salé et poivré puis cuire à 170°C pendant 20 min.

### Décor :

Ciselé de la ciboulette sur le dessus après cuisson.



MOULINS VIRON  
CHARTRES



[www.moulinsviron.fr](http://www.moulinsviron.fr)

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT