

Feuilleté flocon de neige

Original / apéritif

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
6-8



Prix
\$\$



Préparation
15min



Cuisson
30min

De la légèreté et du goût!

Bonjour, Voici une super recette à partager pour l'apéro avant votre festin de la saint Sylvestre! Je te propose de réaliser un flocon de neige en pâte feuilletée garnie de brie à la truffe! Il va de soi que tu peux varier les garnitures à ton aise, dans celle que j'affectionne aussi beaucoup il y a: chèvre, miel et menthe - Pesto de tomate et ricotta ou encore Bleu et noix! Pense aussi que cette recette peut être réalisée en dessert, avec de la confiture, de la pâte à tartiner ou encore avec un beurre aux épices façon cinnamon rolls! Pour plus d'apéro festif à partager, retrouve aussi le sapin de noel en pâte à pizza!

Liste des ingrédients

2 pâtes feuilletées

200 g. de truffé

150 g. de ricotta

3 cs. de cranberries séchées

2 cs. de noisettes grillées concassées

1 cs. d'huile aromatisée à la truffe

Étapes de préparation

1

Enlève la croûte du fromage et coupe-le grossièrement, mixe-le avec la ricotta et l'huile de truffe.

2

Ajoute au mélange les cranberries et les noisettes.

3

Étale la première pâte sur un plan de travail légèrement fariné et répartis le mélange au brie dessus. Dépose la seconde pâte au dessus et scelle les bords.

4

Place un verre au centre de la pâte et divise en 16 parts autour du verre.

5

Réalise des torsades 2 morceaux à la fois en les tournant dans des sens opposés.

6

Pince les pointes des torsades pour les sceller et finir le motif de flocon.

7

Fais cuire dans un four préchauffé à 200°C. pour 20-30 minutes. Sors du four, laisse refroidir quelques instant et sers! Bon app'