



Recette de saison

Soleil feuilleté au soja et Prunelle



Difficulté

3/5



Préparation

30 minutes



Cuisson

15 minutes

Recette de Josy



Ingrédients pour 4 personnes

Pâte feuilletée
1 jaune d'oeuf
2 steaks de soja et blé
300 g pommes de terre Prunelle
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
2 échalotes
Huile d'olive
30 g de beurre
Sel, poivre,
Noix de muscade
Piment d'Espelette
Persil haché

- 1 Peler les pommes de terre, les couper et les mettre à cuire dans une casserole d'eau salée. Pendant le temps de cuisson, peler les échalotes et les émincer. Préparer la noix de muscade et l'huile d'olive.
- 2 Mettre le four à préchauffer à 180° et poursuivre en étalant la pâte feuilletée, détailler à l'aide d'un emporte-pièce 8 disques dans la pâte, en réserver 4 pour servir de base à vos soleils. Sur les 4 autres, placer dessus un emporte-pièce d'un diamètre inférieur et pratiquer 8 incisions au couteau depuis l'extérieur vers le centre comme sur la photo. Superposer ces 4 disques avec découpes sur les 4 bases et rabattre vers l'extérieur en étoile les 8 triangles de pâte. Dorer au jaune d'oeuf et enfourner à 180° pour une cuisson à blanc pour 10 mn environ. Pendant ce temps égoutter les pommes de terre, les écraser dans une jatte, ajouter le beurre et la crème, râper une peu de noix de muscade, saler, poivrer, mélanger à nouveau et réserver au chaud. Sortir les soleils feuilletés du four bien dorés
- 3 Faire revenir les échalotes ciselées dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Emietter les steaks de soja dans une jatte, incorporer les échalotes cuites, puis le persil haché, assaisonner suivant vos goûts. Garnir les feuilletés avec cette farce à l'aide d'un emporte pièce. Disposer ensuite sur le dessus de la farce des noisettes de purée à l'aide d'une poche à douille. Repasser le tout au four quelques minutes pour que les feuilletés soient bien chauds.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

