

Rouleaux feuilletés aux deux viandes, coulis de tomate au basilic

Recette pour 12 tapas



Description

Retrouvez toutes les saveurs de l'Italie dans ce tapas!

Ingrédients

Pour le chausson

- 1 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 2 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Veau haché
- 300 Gr Boeuf haché
- 4 Gousse(s) Ail haché
- 20 Gr Persil plat
- 50 Gr Ricotta
- 50 Gr Pain de mie
- 20 Gr Lait

- Sel et poivre

Pour le coulis de tomate au basilic

- 1 Barquette(s) Tomates cerises
- 100 Gr Beurre
- 50 Gr Huile d'olive
- 4 Gousse(s) Ail
- 1 Botte(s) Basilic

- Sel et poivre

- 0 Baies 3 poivres
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Préchauffez votre Four à 400.00 F°

Pour le chausson

Préparez la farce : dans un saladier, mettez les viandes, la ricotta, 1 oeuf, le pain de mie préalablement réhydraté avec du lait, l'ail, le persil haché, 5 gr de sel puis 3 gr de poivre. Mélangez bien le tout avec vos mains. Réservez la farce dans une poche à pâtisserie.

Sortez la feuille de pâte feuilletée (idéalement rectangulaire) du frigo. Préparez votre dorure : cassez l'oeuf et battez-le avec une goutte d'eau. Munissez-vous d'un pinceau culinaire puis venez déposer sur toute la largeur de votre pâte feuilletée un beau boudin de farce. Repliez la pâte par-dessus et scellez le tout à l'aide de votre dorure. Coupez la pâte et recommencez cela autant de fois que votre pâte vous le permet. Badigeonnez de dorure vos boudins ainsi obtenus et découpez-les en morceaux d'environ 2 cm. Déposez-les sur plaque munie d'un papier parchemin et mettez-les au réfrigérateur 20 minutes avant de les cuire pour 10 à 13 minutes.

Pour le coulis de tomate au basilic

Dans un plat allant au four, disposez tous vos ingrédients, couvrez de papier aluminium et laissez cuire 20 minutes (four à 400°C).

À la sortie du four, mixez le tout à l'aide d'un blender puissant. Rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Bon appétit!