

Feuilleté roulé au mascarpone, fromage suisse et beurre de pomme à l'érable

Recette pour 12 tapas

Description

Une pâte feuilletée dorée et croustillante, garnie de mascarpone et d'une généreuse quantité de fromage suisse fondant. Le feuilleté est accompagné d'un beurre de pomme à l'érable, qui apporte une touche fruitée et légèrement sucrée à ce tapas végétarien, gourmand et réconfortant.

L'astuce du chef

Répartir le fromage uniformément et conserver une bordure libre pour bien sceller le rouleau. Le passage au réfrigérateur est essentiel : il raffermi la pâte, facilite une coupe nette et limite les fuites de fromage pendant la cuisson.

Ingrédients

Garniture au fromage

- 125 Gr Mascarpone
- 200 Gr Fromage râpé suisse
- 0 Baies Poivre noir du moulin
- Sel et poivre

Beurre de pomme à l'érable

- 1 Unité(s) Pomme cortland
- 100 Ml Jus de pomme
- 30 Ml Sirop d'érable
- 30 Gr Beurre
- Sel et poivre

Feuilleté

- 1 Unité(s) Pâte feuilletée
- 1 Unité(s) Oeuf
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Peler la pomme, retirer le cœur et la tailler en petits cubes réguliers. Râper le fromage suisse. Battre l'œuf à la fourchette avec une petite pincée de sel. Conserver la pâte feuilletée froide jusqu'au moment du montage.

Montage du feuilleté

Dérouler la pâte feuilletée sur le plan de travail. Tartiner uniformément le mascarpone sur toute la surface en laissant une bande libre d'environ 2 cm sur le bord supérieur afin de pouvoir sceller le rouleau. Poivrer légèrement. Répartir les 200 g de fromage suisse râpé sur le mascarpone, sans trop garnir les extrémités.

Badigeonner la bande libre avec un peu d'œuf battu. Rouler la pâte fermement, sans l'écraser, puis placer la jointure sous le rouleau. Réfrigérer au minimum 15 minutes. Tailler le rouleau en 12 tranches égales et les déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin ou dans des moules à muffins pour conserver leur forme ronde.

Badigeonner légèrement le dessus des feuilletés avec l'œuf battu. Cuire au four environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien développée et dorée et que le fromage soit fondu. Laisser reposer 3 à 5 minutes avant le dressage.

Beurre de pomme à l'érable

Dans une petite casserole, faire caraméliser les cubes de pomme avec le sirop d'érable pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le beurre et le jus de pomme. Couvrir et laisser mijoter à feu doux de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient très tendres. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et soyeuse. Laisser tiédir, puis réserver dans une poche à pâtisserie ou une bouteille souple.

Montage de l'assiette

Déposer les feuilletés sur un beau plateau de présentation. Garnir chacun d'un généreux point de beurre de pomme à l'érable. Servir aussitôt.

Bon appétit!