

Feuilleté croque-monsieur, fromage suisse, jambon blanc, beurre de pomme à l'érable |

Recette pour 12 tapas



Description

Pâte feuilletée dorée garnie d'une sauce Mornay avec une julienne de jambon, le tout accompagné d'un beurre de pomme et sirop d'érable.

L'astuce du chef

Le choix de la variété de pomme est importante pour obtenir une texture soyeuse.

Ingrédients

Montage

- 125 Gr Jambon blanc
- 125 Gr Fromage mascarpone
- 125 Gr Fromage râpé suisse

Pomme à l'érable

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

Chausson feuilleté

- 1 Unité(s) Pâte feuilletée
- 1 Unité(s) Oeuf

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Émincez comme une julienne vos tranches de jambon blanc.

Taillez la pommes en petit cubes.

Râpez le fromage.

Mélangez l'oeuf avec une fourchette.

Montage

Déposez et tartinez votre pâte feuilletée avec le mascarpone en conservant une partie en haut de la pâte sans mascarpone afin de suturer, ajoutez la julienne de jambon.

Badigeonnez légèrement le haut de la pâte avec de l'oeuf battu puis roulez le tout.

Placez le rouleau au frigo durant un minimum de 15 minutes avant de le tailler en 12 et faites cuire les feuilletés dans un four chaud. Il est possible de les cuire sur une tôle à biscuits ou dans des moules à muffins pour conserver la forme ronde.

La cuisson devrait durer aux alentours de 20 minutes.

Beurre de pomme

Faites caramélisé les cubes de pomme avec le sirop d'érable puis ajoutez le beurre ainsi que le jus de pomme et couvrez avant de laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les cubes de pomme soient tendres.

Mixez et réservez dans une poche à pâtisserie.

Montage de l'assiette

Placez les feuilletés dans une assiette plate et garnissez-les avec le beurre de pomme.

Bon appétit!