

Feuilleté croque-monsieur, sauce Mornay, 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

Chausson feuilleté et Mornay

- 1 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 100 Gr Jambon blanc
- 15 Gr Farine
- 15 Gr Beurre
- 100 Ml Lait
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 75 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

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.

Sauce Mornay

Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine en fouettant vivement, laissez cuire pour obtenir un mélange lisse. Ajoutez le lait en dehors du feu en fouettant, remettez sur le feu et fouettez continuellement pour épaissir et cuire la béchamel.

Une fois bien cuite, ajoutez sel, poivre, muscade et le fromage râpé.

Montage des chaussons

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

Badigeonnez légèrement le haut de la pâte avec de l'eau froide 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 dans des moules à muffins pour conserver la forme ronde.

La cuisson devrait durer aux alentours de 20 minutes.

Beurre de pomme

Faites caraméliser les cubes de pomme avec le sirop d'érable puis ajoutez le beurre ainsi que le jus de pomme et 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 dans une assiette plate les feuilletés et garnissez les avec le beurre de pomme.

Bon appétit!