

Bouchées feuilletées et verrine de cresson panais

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Pour les bouchées feuilletées

1 ou 2 tranches de saumon fumé selon la grandeur des tranches

1 pâte feuilletée

1 pot de Chavroux

Ciboulette

1 jaune d'oeuf + un peu de lait pour la dorure



Pour les verrines

1 petite botte de cresson

1 panais

1 pomme de terre

2 quenelles de préparation de Chavroux des feuilletés.

Fleur de sel – Poivre au moulin

PRÉPARATION

1. **Commencer par préparer les feuilletés :**
2. Préchauffer le four à **185° c**
3. Mélanger un jaune d'oeuf avec un léger filet de lait. réserver
4. Etaler la pâte feuilletée sur un tapis en silicone.
5. A l'aide d'un emporte pièce cranté de **6 cm** découper 8 disques de pâte
6. Les placer sur un tapis sur la grille du four
7. Les badigeonner du mélange oeuf/lait à l'aide d'un pinceau
8. A l'aide d'un emporte pièce non cranté (mais on peut continuer avec le même), découper à nouveau 8 disques de pâte
9. Découper immédiatement le centre de ces disques avec une grosse douille ou emporte pièce de **3 cm**
10. Une fois le centre retiré, placer le disque troué sur le premier disque disposé sur la plaque du four
11. Badigeonner du mélange oeuf/lait
12. Enfourner et cuire **20 minutes.**
13. **Pendant la cuisson préparer le velouté**
14. Couper les queues de la botte de cresson et le laver
15. Eplucher le panais et la pommes de terre et les laver.

16. Couper ces légumes en morceaux et les ajouter dans un faitout d'eau (pour moi mon cooking chef)
17. Ajouter le cresson et faire cuire ces légumes dans de l'eau portée à ébullition jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits.
18. Préparer le mélange de chavroux et ciboulette en fouettant le contenu du pot de Chavroux énergiquement. Ajouter la ciboulette ciselée, mélanger à nouveau et réserver
19. Une fois le cresson/panais cuits, mettre ces légumes, avec du bouillon dans un blender et mixer le contenu très très finement. Attention, le faire un peu épais, il ne doit pas ressembler à une soupe.
20. Lorsque les bouchées feuilletées sont cuites, attendre un peu qu'elles refroidissent puis, à l'aide de la pointe d'un couteau, retirer le rond central (qui est normalement le couvercle de la bouchée)
21. Ajouter dans le trou le chavroux ciboulette puis découper une petite bande de saumon, l'enrouler et la placer sur le chavroux.
22. Disposer le petit rond feuilleté sur le côté.
23. Refaire la même chose pour toutes les bouchées.
24. Verser le velouté dans des petites verrines.
25. Former une petite quenelle avec la préparation de Chavroux et la disposer sur le dessus.
26. Servir les verrines et les bouchées avec un petit verre à l'apéro !

CONSEILS ET ASTUCES

- 1- Vous pouvez choisir un autre fromage frais mais le chavroux est vraiment délicieux avec le saumon
- 2- Surveillez la cuisson des feuilletés le temps n'est qu'indicatif car il dépend des fours.
- 3- Vous pouvez déguster le velouté froid ou chaud c'est selon les goûts.