

Torsades croustillantes au parmesan et au curry



Préparation : 15 min - Temps d'attente : 15 min - Cuisson : 10 min - 4 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre rectangulaire de préférence - 2 jaunes d'œufs - 1/2 cuillères à café de curry jaune - 150 g de parmesan - Sel

Dérouler la pâte, la laisser sur son papier. Battre les jaunes d'œuf à la fourchette avec le curry et une pincée de sel. Badigeonner la pâte feuillée de cette préparation à l'aide d'un pinceau.

Saupoudrer généreusement de parmesan, retourner la pâte et répéter l'opération sur l'autre face.

Couper ensuite des bandes de 3,5 cm de largeur sur toute la pâte (la longueur des bandes peut varier si la pâte est en cercle). Mettre au frais 15 min pour que la pâte durcisse un peu.

Préchauffer votre four à 220°C (th. 7).

Sortir la pâte du réfrigérateur, tenir les bandes par les extrémités et les torsader. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson en laissant un espace suffisant entre chaque torsade. Cuire 10 min. Les torsades doivent gonfler et prendre une jolie couleur dorée. Déguster aussitôt.

Conseil :

Prévoyez des torsades en plus grosse quantité, laissez-les refroidir et congelez-les. Conservez-les 6 mois maximum et réchauffez-les 10 min au moment de servir.

Variantes :

Remplacez le curry jaune par du pesto ou de la tapenade et quelques noisettes finement concassées.

Troquez le parmesan pour de l'emmental, du gruyère ou du comté râpés.