

# PÂTE FEUILLETÉE

*pas à pas*



*ceci est un folioscope*

## Comment utiliser votre folioscope?

Tournez votre livre à 90°, puis feuilletez-le rapidement à l'aide de votre pouce droit. Sous vos yeux éblouis s'animeront les étapes de réalisation de votre pâte feuilletée maison.

---

## Comment utiliser le QR Code?

Sur chacune de nos recettes, vous noterez la présence d'un QR Code (ou "flashcode"), qui vous permettra d'accéder à un contenu exclusif: la recette en vidéo. Grâce à cette option, vous pourrez reproduire en toute facilité les techniques de réalisation et de pliage utilisées.

### Marche à suivre

Téléchargez une application de lecteur de flashcode sur votre smartphone ou sur votre tablette (vous en trouverez plusieurs disponibles gratuitement sur les plateformes de téléchargement). Ouvrez-la et visez le QR Code à l'aide de la caméra de votre téléphone/tablette. L'application vous redirigera instantanément vers le contenu en question.

*ceci est un QR code*





PtitCHEF.com



# PÂTE FEUILLETÉE

*PAS à PAS*

30 recettes salées et sucrées



**ÉDITIONS SUD OUEST**

## DÉCOUVREZ PtitCHEF.com

Créé en 2004, PtitCHEF.com est un site de recettes de cuisine gratuites. Chaque jour, de nouvelles recettes variées et adaptées au plus grand nombre sont postées. Que vous soyez novices, experts, avec 5 minutes ou une journée pour cuisiner, vous trouverez forcément votre bonheur.

### Qui poste ces recettes ?

Afin de proposer régulièrement de nouvelles idées, les recettes proviennent de plusieurs sources.

Celles de l'équipe PtitCHEF.com, réalisées en version écrite et vidéo, sont enrichies par celles de nos internautes. En effet, après avoir créé un compte, beaucoup de passionnés partagent leurs réussites culinaires avec notre communauté.

Toutes ces publications permettent aujourd'hui à PtitCHEF.com de recenser environ 90 000 recettes. De quoi assurer des menus variés !

### Menu du jour

Afin de mettre en avant ces nouvelles recettes et d'assurer une cuisine quotidienne, nous proposons chaque jour à nos internautes un nouveau menu, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Plus besoin de vous casser la tête pour savoir ce que vous allez manger, vous n'aurez qu'à piocher parmi nos idées !

Ce menu, publié quotidiennement sur notre site ainsi que sur nos réseaux sociaux, est également envoyé tous les matins par mail via notre newsletter et visible sur notre application mobile.

### Application mobile

N'hésitez pas à télécharger l'application PtitCHEF, disponible gratuitement pour Iphone et Android.

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :

-  Facebook :  
PtitCHEF.com - Tout l'univers de PtitCHEF.com  
Les recettes vidéo de PtitCHEF.com - recettes en vidéo  
Les recettes saines de PtitCHEF.com - recettes faciles et équilibrées
-  Twitter : PtitCHEF.com
-  Instagram : PtitCHEF\_france
-  Youtube : PtitCHEF.com
-  Pinterest : PtitCHEF.com
-  Google + : PtitCHEF.com



retrouvez-nous  
sur notre site



The screenshot shows the PtitCHEF website interface. At the top, there is a search bar with the text "Cherchez une recette sur Ptitchef...". Below the search bar, there are navigation tabs for "Apéritif", "Entrée", "Plat", "Dessert", "Gâteau", "Boisson", "Accompagnement", and "Autre". The main content area features a large image of a mille-feuille cake with the text "Mille-feuille : à vous de réaliser ce classique de la pâtisserie française !". Below this, there is a "Menu du jour" section with three small images of different dishes: a bowl of fried items, a bowl of soup, and a slice of cake.



# COURONNE DE PESTO

À défaut de couronne de houx pour Noël, que diriez-vous d'en réaliser une vous-même, et comestible, en plus? Sortez vos pâtes feuilletées et votre pesto, c'est parti!



1 Étaler du pesto sur les deux pâtes feuilletées.



2 Enrouler les deux pâtes feuilletées sur elles-mêmes.



3 Les couper en tranches de 1 cm, en faisant attention de ne pas couper jusqu'au bout. Il faut que les tranches restent attachées entre elles.



4 Disposer les deux pâtes feuilletées sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé, en formant un cercle.



5 Tirer une tranche sur deux vers le haut, en pinçant légèrement pour donner une forme de feuille. Dorer avec le jaune d'œuf.



6 Mettre au four 25 min à 180 °C.



## POUR 8 PERSONNES

- Préparation : 25 min
- Cuisson : 25 min
- Difficulté : Moyen
- Coût : €

## INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées
- 4 c. à s. de pesto
- 1 jaune d'œuf

## ACCORDS METS-VIN

- Côtes-de-provence rouge
- Graves supérieur blanc
- Pessac-léognan blanc



Vidéo

# FLEURS FEUILLETÉES

## AUX KNACKIS

Une technique de pliage toute simple qui vous permettra de donner une présentation plus originale et ludique à vos feuilletés !



1 Couper la pâte feuilletée en quatre, et enrouler chaque saucisse de pâte feuilletée.



2 Couper chaque saucisse enroulée en dix parts égales, en ne coupant pas jusqu'au bout. Utiliser des baguettes en bois pour faire butoir.



3 Prendre la moitié de la saucisse coupée, et mettre le premier bord à plat. Faire de même avec chaque bout, en tordant la pâte feuilletée si besoin, afin de former une fleur à cinq pétales.



4 Ce n'est pas grave si la fleur paraît grossière ; à la cuisson, la pâte feuilletée va gonfler et donner un résultat plus joli.



5 Badigeonner chaque fleur de l'œuf battu en omelette, et mettre au four 15 min à 180 °C.



### POUR 8 PERSONNES

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 15 min
- Difficulté : Facile
- Coût : €

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 4 saucisses de Strasbourg
- 1 œuf

### ACCORDS METS-VIN

- Beaujolais village rouge
- Anjou rouge



Vidéo



# FRIENDS

## JAMBON-FROMAGE

Vous cherchez une recette simple et ne nécessitant que peu d'ingrédients? Optez pour nos friends jambon-fromage. Un classique adoré des petits comme des grands et prêt en un rien de temps!



1 Couper la pâte feuilletée en huit rectangles de taille égale. Appliquer de la crème fraîche sur quatre d'entre eux.



2 Ajouter 1/2 tranche de jambon et du fromage râpé.



3 Recouvrir avec les quatre autres rectangles de pâte feuilletée.



4 Sceller les bords de chaque friend avec une fourchette.



5 Badigeonner d'œuf battu, et rayer le dessus de chaque friend à l'aide de la pointe d'un couteau.



6 Placer les friends sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé, et enfourner 20 min à 180 °C.



### POUR 4 PERSONNES

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 20 min
- Difficulté : Facile
- Coût : €

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 2 tranches de jambon blanc
- 100 g de fromage râpé
- 4 c. à s. de crème fraîche
- 1 œuf

### ACCORDS METS-VIN

- Irancy rouge
- Alsace pinot noir rouge
- Fleurie rouge



Vidéo

# SAPINS FEUILLETÉS

## AU PESTO

Durant les fêtes de fin d'année, les recettes gourmandes et les présentations originales sont de rigueur. Quoi de mieux qu'une forme de sapin bien adaptée à cette période !



Dérouler la pâte feuilletée. Étaler du pesto sur la moitié de celle-ci, et du pesto rosso sur l'autre moitié.



Couper des bandes d'environ 1 cm de largeur dans la pâte feuilletée.



Prendre une bande de pâte feuilletée et plier un bout sur 0,5 cm.



Lever la bande de pâte feuilletée et la replier petit à petit en la descendant sur la base pliée, en faisant des bandes de plus en plus larges afin de former le sapin.



Piquer sur la hauteur du sapin avec un cure-dent assez long, en prenant soin que chaque couche de pâte feuilletée soit bien piquée.



Placer les sapins sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé, en les espaçant bien afin qu'ils ne collent pas à la cuisson. Mettre au four 15 min à 180 °C.



### POUR 8 PERSONNES

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 15 min
- Difficulté : Facile
- Coût : €

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 1 c. à s. de pesto
- 1 c. à s. de pesto rosso

### ACCORDS METS-VIN

- Côtes-de-provence rouge
- Graves supérieur blanc
- Léognan blanc



Vidéo



## FEUILLETÉS D'HALLOWEEN

Les citrouilles sont les reines d'Halloween, et ce jusque dans nos feuilletés sucrés.  
Des petits desserts terriblement faciles et affreusement croustillants !



Dessiner ou imprimer une citrouille d'Halloween, et la découper afin d'en faire un pochoir. Dérouler la pâte feuilletée. Poser le pochoir dessus et découper uniquement le contour.



Battre l'œuf en omelette. Avec son doigt, appliquer de l'œuf sur le contour de la citrouille.



Déposer 1 c. à c. de confiture d'abricot et l'étaler sur le centre de la citrouille.



Découper à nouveau une citrouille dans la pâte feuilletée, en coupant également les yeux et la bouche cette fois-ci. Placer la citrouille coupée sur la confiture d'abricot afin de fermer le feuilleté.



Appuyer sur les bords pour les faire coller. Appliquer de l'œuf battu sur le dessus pour dorer, puis saupoudrer légèrement de sucre glace.



Répéter l'opération afin de faire cinq feuilletés. Mettre au four 20 min à 180 °C.



### POUR 5 PERSONNES

- Préparation : 30 min
- Cuisson : 20 min
- Difficulté : Facile
- Coût : €

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de confiture d'abricot
- 1 œuf
- sucre glace

### ACCORDS METS-VIN

- Bordeaux moelleux blanc
- Muscat d'Alsace blanc



Vidéo



# MILLEFEUILLE

## À LA VANILLE

Un classique parmi les classiques ! Grâce à notre recette expliquée pas à pas, préparez un millefeuille bien croustillant digne des plus grands pâtisseries.



1 Préparer la crème pâtissière en doublant les proportions, et la laisser refroidir. Déposer la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé, et piquer bien toute la surface avec une fourchette.



2 Mettre la pâte au frais 30 min, puis la saupoudrer de sucre glace. Mettre au four 25 min à 190 °C. Une fois qu'elle a refroidi, la couper en trois parts égales dans sa largeur avec un couteau à dents, en faisant un mouvement de scie.



3 Mettre de côté la bande du milieu, qui ira sur le dessus. Appliquer la moitié de la crème pâtissière sur une bande de feuilletage et bien lisser afin d'avoir une surface uniforme. Poser une deuxième bande de feuilletage, appuyer légèrement et répéter l'opération.



4 Poser la dernière bande de feuilletage. Faire chauffer au micro-ondes le fondant pâtissier 15 s afin de le détendre. Faire fondre le chocolat et le placer dans une seringue ou un cornet à pâtisserie.



5 Verser le fondant sur la bande du dessus et l'étaler rapidement avec une spatule. Immédiatement après, faire des lignes horizontales de chocolat sur le fondant, en les espaçant d'environ 1 cm.



6 Puis, avec le revers d'une lame de couteau, faire des traits du haut vers le bas, afin de former un motif. Faire ensuite la même chose en faisant des traits du bas vers le haut, entre les lignes déjà formées. Laisser 30 min au frais, puis couper délicatement des millefeuilles de 5 cm de largeur.



### POUR 5 PERSONNES

- Préparation : 3 h
- Cuisson : 25 min
- Difficulté : Difficile
- Coût : €€

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- crème pâtissière (voir p. 76)
- 240 g de fondant pâtissier blanc
- sucre glace
- 50 g de chocolat noir

### ACCORDS METS-VIN

- Muscat beaumes-de-venise blanc
- Muscat de Rivesaltes blanc



Vidéo

# POIRES FEUILLETÉES

## À LA PÂTE À TARTINER

Vous avez acheté trop de poires et certaines commencent à brunir? Utilisez-les pour un dessert croustillant et fruité. Une recette antigaspi qui fera fondre vos invités!



Commencer par creuser le bas des poires, afin d'en enlever les pépins, et d'avoir un creux qui servira à mettre le chocolat. Puis peler les poires.



Couper des bandes dans la pâte feuilletée et, à l'aide d'un emporte-pièce, couper quatre cercles un peu plus grands que la base des poires.



Remplir le creux de chaque poire de pâte à tartiner à l'aide d'une petite cuillère.



Boucher le trou à l'aide des cercles de pâte feuilletée, puis poser les poires sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.



Entourer les poires de pâte feuilletée en enrollant des bandes autour d'elles. Appuyer autour afin que la pâte feuilletée épouse la forme des poires.



Battre l'œuf en omelette et l'appliquer à l'aide d'un pinceau sur la pâte feuilletée. Mettre au four à 180 °C 20 min, jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit bien dorée.



### POUR 4 PERSONNES

- Préparation : 25 min
- Cuisson : 20 min
- Difficulté : Moyen
- Coût : €

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 4 poires bien mûres
- 4 c. à c. de pâte à tartiner au chocolat
- 1 œuf

### ACCORDS METS-VIN

- Rasteau rouge
- Banyuls rouge
- Maury rouge



Vidéo



# ROSES DE POMMES

## FEUILLETÉES

Des fleurs croustillantes réalisées avec des pétales de fruit, c'est la promesse de nos roses de pommes. Facile et raffiné !



1 Couper les pommes en fines lamelles en gardant leur peau. Passer ces lamelles au micro-ondes 15 s, afin qu'elles soient assez molles pour être pliées.



2 Couper la pâte feuilletée en bandes de 5 cm de largeur. Appliquer de la confiture d'abricot le long de chaque bande.



3 Disposer ensuite les lamelles de pommes le long de la bande en les faisant légèrement se superposer, et en dépassant de moitié de la bande.



4 Replier le bas de la bande de pâte sur les pommes, en appuyant bien.



5 Rouler le tout afin de former une rose, en serrant bien et en faisant en sorte que les pommes ne glissent pas.



6 Placer les roses de pommes dans des empreintes de moules à muffins, et faire cuire 20 min à 180 °C. Saupoudrer de sucre glace. Laisser refroidir.



### POUR 4 PERSONNES

- Préparation : 25 min
- Cuisson : 20 min
- Difficulté : Facile
- Coût : €

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 2 pommes
- 4 c. à c. de confiture d'abricot
- sucre glace

### ACCORDS METS-VIN

- Loupiac blanc
- Blanquette de Limoux blanc
- Coteaux-du-layon blanc



Vidéo

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| DÉCOUVREZ PtitCHEF.com             | 4 |
| TOUT SAVOIR SUR LA PÂTE FEUILLETÉE | 6 |
| RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE      | 8 |

## RECETTES SALÉES

|   |    |
|---|----|
| CORNETS AU SAUMON                       | 14 |
| COURONNE DE PESTO                       | 16 |
| FEUILLETÉ DE CABILLAUD AUX ÉPINARDS     | 18 |
| FEUILLETÉ DE CAMEMBERT AU JAMBON CRU    | 20 |
| FILET MIGNON EN CROÛTE                  | 22 |
| FLEURS FEUILLETÉES AUX KNACKIS          | 24 |
| FRIANDS JAMBON-FROMAGE                  | 26 |
| HAMBURGER EN TOURTE                     | 28 |
| MINI CROISSANTS PIZZA                   | 30 |
| MINI PÂTÉS DE PÂQUES                    | 32 |
| ROULÉS FEUILLETÉS AU SAUMON             | 34 |
| SAPINS FEUILLETÉS AU PESTO              | 36 |
| SAUMON EN COURONNE                      | 38 |
| SOUPE FEUILLETÉE POIREAU-POMME DE TERRE | 40 |
| TARTELETTES TATIN DE TOMATES CERISE     | 42 |
| TORSADES AU SÉSAME                      | 44 |
| TOURTE À LA PINTADE AU FOIE GRAS        | 46 |

## RECETTES SUCRÉES

|   |    |
|---|----|
| CANNOLI À LA CRÈME PÂTISSIÈRE           | 50 |
| CHAUSSENS AUX POMMES EXPRESS            | 52 |
| FEUILLETÉS D'HALLOWEEN                  | 54 |
| GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE        | 56 |
| MILLEFEUILLE À LA VANILLE               | 58 |
| ORANAIS AUX ABRICOTS                    | 60 |
| PALMIERS FEUILLETÉS                     | 62 |
| PASTEIS DE NATA                         | 64 |
| POIRES FEUILLETÉES À LA PÂTE À TARTINER | 66 |
| ROSES DE POMMES FEUILLETÉES             | 68 |
| TARTE FEUILLETÉE À LA CERISE            | 70 |
| TARTE SOLEIL VANILLE-CHOCOLAT           | 72 |
| VOL-AU-VENT AUX FRAMBOISES              | 74 |
| CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE           | 76 |

