



ANNONCE

CRÈME SURFINE AUX FRUITS DE LA PASSION



Cette crème est préparée selon une recette traditionnelle dans une petite manufacture du comté de l'Essex. La purée de fruits de la passion est lentement réchauffée avec du beurre avant d'être mélangée avec du sucre de canne et des œufs. Il faut une certaine expérience pour savoir exactement à quel moment le mélange atteint la consistance idéale.

Le Passionfruit Curd est vendu dans les supermarchés Coop et dans les Grands Magasins Coop City.

Torsades feuilletées

10 min + 18 min au four végétarien

Snack apéro pour 8 personnes

2 abaisses de pâte feuilletée (Ø env. 32 cm)
2 c. s. de Passionfruit Curd (Fine Food)
2 c. s. de tapenade d'olives noires

Préchauffer le four à 220°C.
Dérouler une abaisse, faire glisser sur une plaque avec le papier cuisson. Tartiner une moitié de crème aux fruits de la passion et l'autre moitié de tapenade, dérouler la deuxième abaisse, poser dessus, papier cuisson en haut, ôter le papier cuisson.

1 œuf
1 c. c. de fleur de sel

Entailler la pâte en env. 32 lanières jusqu'à env. 4 cm du centre. Torsader les lanières deux par deux. Batre l'œuf, en badigeonner la pâte. Parsemer de fleur de sel.

Cuisson: env. 18 min dans la moitié inférieure du four.

Préparation à l'avance: env. ½ journée avant. Repasser env. 2 min au four au moment de servir.

Portion (1/8): 289 kcal, lip 17 g, glu 29 g, pro 4 g