

Arbres feuilletés sucrés ou salés

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
12	1 hour	15-20 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE		



RECETTE CRÉÉE PAR
Vincent Rodier, Chef Exécutif

Liste d'ingrédients



Pâte feuilletée PSM-16
Quantité : 2

¼ tasse	Beurre non salé fondu
¼ tasse	Sucre granulé
1 c. à thé	Cannelle
	Sucre à glacer (pour garnir)
	Carrés de chocolat

ARBRES SALÉS

Pour la version salée, remplacez la garniture par du fromage parmesan râpé et des herbes séchées, ainsi que vos épices préférées, comme de l'ail en poudre, de l'oignon en poudre, du paprika ou du mélange d'épices pour tacos. Pour le support, utilisez un carré de votre fromage dur préféré.

Options de trempette: le pesto, la trempette aux épinards et aux artichauts, la sauce à pizza, la fondue au fromage ou votre sauce préférée.

NOTE : Ces arbres sont meilleurs dégustés immédiatement ou dans les 24 heures suivantes.



BRIDOR

Préparation

ÉTAPE 1

Tapissez une plaque de cuisson de papier parchemin. Décongelez la pâte pendant 30 min à temp. ambiante. Coupez la feuille en deux. Placez une feuille sur le papier parchemin. Dans un petit bol, mélangez la cannelle et le sucre.

ÉTAPE 2

Badigeonnez la moitié du beurre fondu sur un côté de la pâte feuilletée. Saupoudrez ensuite de cannelle et de sucre.

ÉTAPE 3

Placez délicatement la deuxième moitié de la pâte feuilletée sur le dessus. Utilisez un rouleau à pizza ou un couteau pour couper des bandes larges d'environ 2,5 cm de large. Ensuite, utilisez vos mains pour enrouler la pâte comme un accordéon. Enfilez une brochette en bois à travers chaque arbre. Puis, placez-les sur la plaque de cuisson préparée. Badigeonnez le reste du beurre fondu sur chaque arbre.

ÉTAPE 4

Placez la plaque au congélateur pendant 10 min. Cela aide à fixer la forme des arbres.

ÉTAPE 5

Retirez du congélateur. Faites cuire pendant 15-20 min à 350°F (180°C), ou jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et légèrement dorés.

ÉTAPE 6

Enfin, sortez les arbres feuilletés du four. Saupoudrez légèrement de sucre glace si vous le souhaitez. Placez un carré de chocolat à la base de chaque brochette pour que les arbres tiennent debout.