

Tenderflake®



NœUD FEUILLETÉ AUX FINES HERBES ET À L'AIL

INGRÉDIENTS:

1/2 emballage (397 g) de pâte feuilletée congelée Tenderflake®, décongelée

6 c. à soupe (90 mL) de beurre fondu

2 c. à soupe (30 mL) d'ail émincé

2 c. à soupe (30 mL) de fines herbes hachées (persil, origan, thym)

1/4 tasse (60 mL) de fromage parmesan fraîchement râpé

DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 400 °F (200 °C).

TAPISSER deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.

ABAISSER la pâte feuilletée, à l'aide d'un rouleau à pâte légèrement enfariné, sur une surface de travail également légèrement enfarinée pour former un carré de 10 po (25 cm).

MÉLANGER le beurre avec l'ail et les fines herbes. Badigeonner la moitié de la pâte feuilletée la plus près de vous avec la moitié du mélange de beurre. Plier la pâte feuilletée pour recouvrir la partie beurrée et presser légèrement les bords. Abaisser la pâte légèrement avec le rouleau à pâte. Couper la pâte en 20 lanières de ½ po (1,25 cm) et faire un nœud avec chaque lanière. Disposer sur une plaque à pâtisserie en laissant environ 2 po (5 cm) d'espace entre chaque nœud.

FAIRE CUIRE au four préchauffé pendant 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirer du four et badigeonner immédiatement du reste du beurre. Servir chaud.

Temps de préparation: 8 minutes

Cuisson: 22 minutes

Durée totale: 30 minutes

