

FEUILLETÉS ANISÉS POIREAUX NOIX DE CAJOU

Préparation toute simple à base de poireaux et noix de cajou agrémentés de différentes graines (chia, anis vert, pavot). La pâte feuilletée est déjà prête, ce qui raccourci le temps de préparation.

2 rouleaux pâte feuilletée
2 poireaux
50 gr noix de cajou
2 càs huile de tournesol
1 càs graines de chia
1 càs graines de pavot

Sel - poivre
1 càs graines d'anis vert
1 càs épice



🕒 20 minutes
🔥 35 minutes
🍴 8 feuilletés



1. Mettre à tremper quelques minutes les noix de cajou



2. Parer, laver et émincer les poireaux



3. Faire suer les poireaux dans l'huile de tournesol à feu moyen pendant 5 à 10 minutes



4. Ajouter les graines et épices : sel, poivre, curcuma, graines d'anis



5. Concasser les noix de cajou au couteau ou avec un ou deux coups brefs de mixeur



6. Ajouter les noix de cajou concassées aux poireaux



7. Ajouter les graines de chia



8. Terminer la cuisson de cette fondue de poireaux légèrement teintée orange (curcuma)



9. Dérouler la pâte feuilletée sur la plaque du four et déposer des tas de poireaux sur toute la surface



10. Mouiller au pinceau entre les tas pour rendre la pâte collante



11. Dérouler l'autre pâte et la badigeonner d'eau au pinceau pour rendre l'autre face aussi collante, puis la retourner sur les tas, en s'aidant de son papier de soutien



12. Appuyer tout autour des tas pour coller les 2 pâtes entre-elles



13. Préparer un peu d'huile et de sel mélangés que l'on va badigeonner sur toute la surface bosselée, puis disperser des graines de pavot qui vont coller sur la pâte huilée



14. Découper les contours des bosses (tas de poireaux) avec une roulette ou un couteau le cas échéant et laisser tel quel sur la plaque



15. Enfournier à 190°C pendant 30 minutes



16. Sortir du four une fois bien doré et laisser refroidir avant de manipuler



17. Une fois refroidis, détacher les feuilletés



18. Servir chaud ou tiède



19. Déguster ce feuilleté de verdure de poireaux au goût anis