



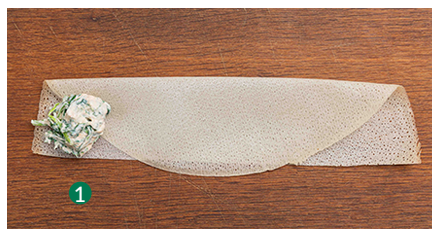
LES TECHNIQUES DE PLIAGE

pour briller à table!

Pour réussir les pliages, la consistance de la farce est essentielle : **ni trop ferme, ni trop liquide**, afin de faciliter le geste technique. Les préparations peuvent être **congelées** avant cuisson (sans les huiler ni les dorer) ou après, selon vos besoins.

LES SAMOUSSAS

- (1) Déposez la farce sur un côté de la feuille pliée en rectangle.
- (2) Rabattez ensuite la pointe extérieure en formant un triangle.
- (3) Et repliez la, bord après bord, jusqu'au bout.
- (4) Glissez l'extrémité de la bande dans la petite poche formée.
- (5) Enfin, ajoutez un léger coup de pinceau d'huile avant cuisson pour une belle coloration dorée.



Scannez ici
pour découvrir
la vidéo des gestes
techniques.



1



2



3



4

LES CIGARES

(1) **Étalez la farce** sur la longueur des **demi-feuilles**, en laissant les bords libres.

(2) **Repliez ensuite les côtés** pour éviter que la farce ne déborde lors du pliage ou à la cuisson.

(3) Roulez les **feuilles bien serrées**. Vous pouvez appliquer un peu d'huile sur l'extrémité pour bien fixer le pli.

(4) Un léger huilage avant cuisson permet d'obtenir une belle coloration dorée.

LES CHAUSSONS

Sortez la pâte du réfrigérateur au dernier moment afin d'éviter qu'elle ne se réchauffe et devienne collante.

(1) **Placez la farce au centre** en laissant les bords libres, puis **découpez la pâte en quartiers tout autour**.

(2-3) Rabattez chaque quartier sur la farce, en veillant à bien chasser l'air pour un pliage hermétique.

(4) Dorez ensuite avec un œuf battu mélangé à un filet d'eau pour obtenir une belle coloration à la cuisson.



1



2



3



4



FLYER



PEFC 10-31-1306 / Certifié PEFC / pefc-france.org