

Feuilleté au comté



Blätterteig mit Comté

Pour 6 personnes

2 carrés frais
100 g de beurre mou
200 g de farine
sel

4 tranches de jambon
100 g Comté, rapé
½ c. à c. de cumin
1 jaune d'œuf

La veille:

Mélangez les Carrés frais, le beurre de farine et le sel. Faites une boule, placez au frais une nuit.

Le jour même:

Allumez le four à 210°C.

Étalez la pâte et coupez-la en deux carrés. (réservez les restes pour le déco)

Sur l'un, disposez 2 tranches de jambon. Parsemez avec le comté râpé et recouvrez avec 1 – 2 tranches de jambon. Posez le deuxième carré de pâte par-dessus, Dorez la surface du feuilleté avec 1 jaune d'œuf délayé avec quelques gouttes d'eau puis parsemez avec le cumin.

Enfournez et laissez cuire et dorer pendant 15 à 20 min.

Servez chaud

Für 6 Personen

2 Frischkäse (ca. 100 g)
100 g weiche Butter
200 g Mehl
Salz

4 Scheiben Schinken
100 g geriebener Comté (Bergkäse)
½ TL Kreuzkümmel
1 Eigelb

Am Vortag:

Mischen Sie den Frischkäse, die Butter, das Mehl mit dem Salz, kneten Sie eine Kugel und halten Sie sie über Nacht kühl (in Folie)

Am Folgetag:

Schalten Sie den Backofen auf 210°C.

Rollen Sie den Teig rechteckig aus und teilen Sie ihn. (überstehende Ränder für die Deko aufheben)

Auf eine Lage legen Sie 2 Scheiben Schinken. Bestreuen Sie mit dem geriebenen Käse und legen eine weitere Schicht Schinken darauf. Legen Sie die zweite Teighälfte darauf. Bestreichen Sie die Oberfläche mit einem mit etwas Wasser verquirlten Eigelb bestreichen und mit ausgerollten Teigstreifen belegen, mit Kreuzkümmel bestreuen.

Im Ofen etwa 15 – 20 Min. goldbraun backen.

Heiß servieren.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

