

# Recettes de base boulangerie/pâtisserie

## Confection des mini-bouchées à garnir

<p style="text-align: center;"><u>Ingrédients 28 mini-bouchées</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 300 gr de pâte feuilletée maison si possible</li><li>• Eau pour le collage</li><li>• 1 œuf pour la dorure</li></ul>	<p>Budget : €€</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 30 mn</p> <p>Cuisson : 20 mn</p>
--	---

Etaler la pâte feuilletée au rouleau sur une épaisseur de 3 mm.

Découper 56 disques de pâte de 4,5 cm de diamètre.

Placer 28 disques de pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Evider les 28 disques restant avec un emporte pièce de 2,5 cm de diamètre.

Mouiller les disques non évidés au pinceau avec de l'eau.

Déposer les anneaux sur chaque disque mouillé.

Presser légèrement les anneaux sur les disques afin de parfaire le collage.

Dorer délicatement avec l'œuf battu.

Préchauffer le four à 220°.

Puis, enfourner pour 20 mn environ.

Après la cuisson, laisser refroidir avant de les évider à l'aide d'une pointe de couteau.

Les mini-bouchées sont prêtes. Elles peuvent être congeler pour une utilisation ultérieure.

Petite astuce : Pour éviter les déformations à la cuisson, placer une autre plaque 2 cm au dessus de la première. Cela empêchera aux bouchées de basculer.