

Les petits croustillants de Jerry

Les souris aiment quand ça croque, quand ça craque, quand ça croustille! Elles raffolent de tous les légumes, mais par-dessus tout... du fromage! Les petites bouchées de Jerry se grignotent du bout des pattes, en entrée, avec de la salade ou des crudités.

Pour une quinzaine de bouchées croustillantes

Ingrédients:

Une pomme de terre

Une carotte

Une courgette

Deux tasses de gruyère râpé

Un rouleau de pâte feuilletée

Matériel:

Une casserole ou un cuit-vapeur.

Un presse-purée ou une fourchette

Un couteau

Préparation :

15 minutes

Cuisson

10 minutes

Difficulté : très facile

Info parents :

Tous les légumes sont bons pour cette recette ! Voilà un « truc » pour familiariser vos enfants avec un légume qui ne les attire pas: glissés dans un petit feuilleté qu'ils auront fait eux mêmes et mélangés à d'autres légumes, le navet, le brocoli ou le céleri se font connaître sans brusquer les papilles !...

Commence par éplucher les légumes et les couper en assez gros morceaux. Demande à tes parents de les faire cuire, à l'eau bouillante ou à la vapeur, suivant leur préférence.

Pendant ce temps, farine la table ou le plan de travail, et déroule délicatement a pâte feuilletée. Découpe-la en bandes d'environ 5 centimètres de large.

Quand les légumes sont cuits, écrase-les avec une fourchette ou un presse-purée, et ajoutes-y le gruyère râpé. Tu peux utiliser d'autres sortes de fromage, comme le fromage de chèvre, la ricotta, le comté, le fromage de brebis...

Goûte ta purée et ajoute du sel si nécessaire (en principe, le fromage est déjà assez salé!).

Demande à tes parents d'allumer le four, thermostat 7 ou 210 degrés.

Avec une cuillère, étale la purée en couche fine sur chacune des bandes de pâte feuilletée, en laissant un peu de place sur les bords.

Pendant que ça refroidit, pose du papier sulfurisé sur la plaque du four.

Ça y est? On peut y toucher sans se brûler les doigts ?
Commence à rouler une bande de pâte comme pour faire un petit cigare. Quand tu as fait deux tours, coupe la pâte, dépose ton feuilleté sur la plaque du four... et recommence pour le suivant!

Quand tu as utilisé toute la pâte, place tes petits feuilletés au four pour 10 minutes. Ils doivent ressortir bien dorés. Tièdes, ils sont encore meilleurs: bon appétit les souris!

Use of this site signifies your agreement to the terms of use. TM & © 2008 Boomerang. A time Warner Company. All rights reserved.

Boomerangtv.fr is part of the Turner Sports and Entertainment Digital network