

# Bouchées apéritives



## Ingrédients :

2 ou 3 pommes de terre

1 pâte feuilletée

Gruyère

Sel et poivre

Graines de pavot (facultatif)

## Préparation :

- Préchauffez le four entre 180° et 210°
- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.
- Une fois cuites les écraser à la fourchette.
- Vous pouvez rajouter du gruyère mais aussi de la crème fraîche mais attention la texture doit rester compacte, poivrez, salez, goûtez pour rectifier l'assaisonnement.
- Étalez l'écrasée de pomme de terre sur votre pâte feuilletée.
- Pliez le côté gauche jusqu'au centre
- Rabattre le côté droit par-dessus le côté gauche
- Avec le rouleau à pâtisserie faire des allers/retours sur la pâte en appuyant légèrement.
- Avec le même procédé que tout à l'heure, repliez le haut et le bas l'un sur l'autre pour obtenir un portefeuille.
- Bien étaler la pâte avec le rouleau jusqu'à obtenir un rectangle.
- Recommencer l'opération en repliant les côtés.
- La pâte doit faire ½ cm d'épaisseur.
- Avec l'emporte-pièce faire les formes, que vous disposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Vous pouvez parsemer de gruyère, de graines de pavot, sésame ou autre.
- Mettre au four jusqu'à ce que vos bouchées soient dorées.