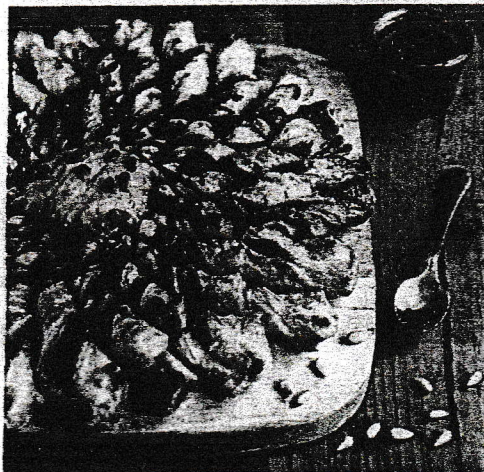


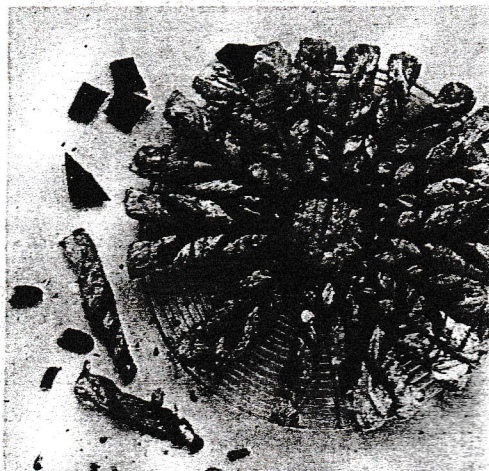


## VARIANTES

**POIVRON-SÉSAME** Mélez 150 g de crème de poivrons et 3 cuil. à s. de graines de sésame doré. Parsemez aussi du sésame sur les rayons torsadés.

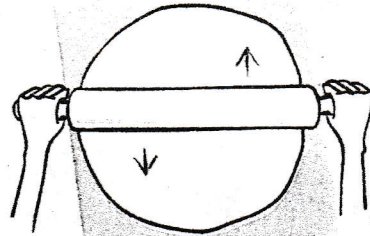


**PESTO-PIGNONS** Mélez 150 g de pesto vert et 25 g de pignons. Parsemez ensuite 25 g de pignons sur les rayons torsadés.



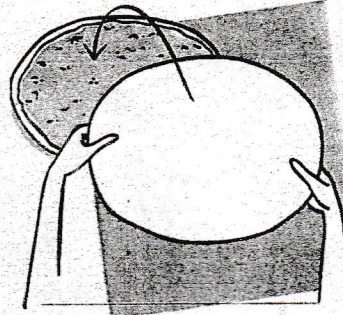
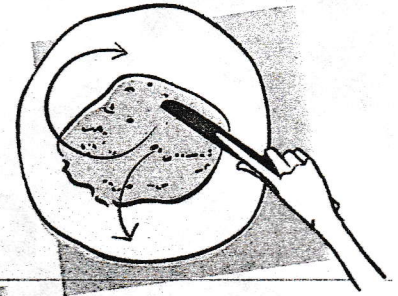
**CHOCO-PÉCAN-CARAMEL** Mélez 100 g de chocolat noir (fondu au bain-marie), 100 g de caramel au beurre salé (type Solidou, légèrement réchauffé) et 30 g de noix de pécan concassées.

p. 144 • avantages • septembre 2015



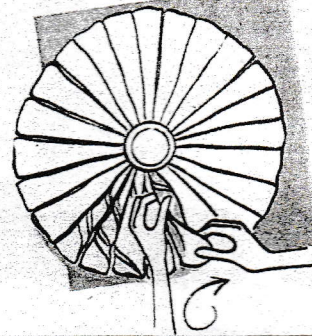
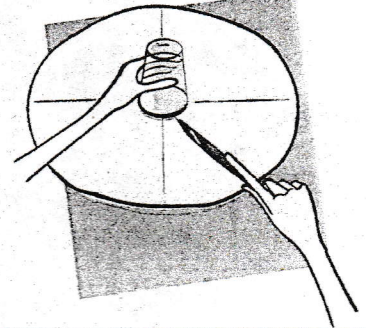
**1** Posez un disque de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Si c'est une pâte pré-étalée, n'en modifiez pas le diamètre. Si vous l'étalez vous-même, veillez ensuite à obtenir 2 disques de même taille.

**2** Étalez uniformément la garniture choisie, en partant du centre et en laissant vierge un pourtour de 2 cm. Humidifiez cette bordure avec de l'eau, à l'aide d'un pinceau ou avec les doigts.



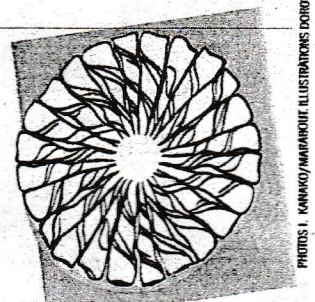
**3** Couvrez avec le second disque de pâte, en prenant soin de bien le juxtaposer. Soudez les bords en appuyant avec les doigts. Badigeonnez la surface avec un jaune d'œuf battu, à l'aide d'un pinceau.

**4** Placez un verre retourné au centre. Avec un couteau, partez du centre et coupez la pâte en 4 quarts, puis chaque quart en 3, puis chaque tiers en 2 : vous obtiendrez au total 24 parts égales.



**5** Retirez le verre, puis torsadez délicatement chaque part. Pour cela, maintenez avec 2 doigts la partie la plus proche du centre, pour éviter qu'elle ne se détache, et tournez doucement la partie externe avec l'autre main.

**6** Écartez, si besoin, les différents rayons, pour éviter qu'ils ne se soudent lors de la cuisson. Vous pouvez les enduire à nouveau de jaune d'œuf et les saupoudrer de graines (sésame, pavot...) ou d'herbes (origan, thym...) avant d'enfourner.



PLUS DE RECETTES SUR MAGAZINE-AVANTAGES.FR