

# Mode d'emploi



1. Dérouler la pâte froide, détacher du papier cuisson, poser sur le kit pour croustades à env. 1 cm du bord du cadre. Enfoncer légèrement la pâte dans les cavités.



2. Répartir la farce dans les cavités selon les indications de la recette, dorer la pâte à l'œuf autour de la farce. Rabattre la pâte par-dessus, fariner.



3. Enfoncer uniformément l'emporte-pièce fariné dans la pâte en pressant fermement sur tout le pourtour. Éliminer les chutes de pâte, retirer les croustades et leur moule de cuisson hors du cadre, déposer sur une plaque, dorer à l'œuf. Répéter l'opération avec la deuxième abaisse de pâte.

## Astuces pour accommoder les chutes de pâte

**Décor:** superposer les chutes de pâte, abaisser sur un peu de farine. Découper des motifs à l'aide d'un emporte-pièce à biscuits, déposer sur les croustades, dorer avec un peu d'œuf. Parsemer à volonté de graines de sésame ou de pavot ou de noix hachées.

**Prussiens:** superposer les chutes de pâte, abaisser sur un peu de farine, parsemer de sucre ou de fromage râpé. Enrouler la pâte à partir des deux longs côtés jusqu'au milieu, réserver env. 10 min au frais. Couper le rouleau en tranches d'env. 7 mm d'épaisseur, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Dorer à l'œuf. Cuisson: 10 à 15 min au milieu du four préchauffé à 220° C. Retirer les prussiens, laisser tiédir un peu sur une grille.

Toutes les recettes de cette brochure sont prévues pour 6 croustades.

## Température du four

Elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, abaisser la température indiquée d'env. 20° C. Se référer aux indications du fabricant.

Photo en couverture: Poulet aux pistaches (p. 6)