



Torsades feuilletées salées au pavot

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Avec une coupe de champagne*

Ingrédients:

- 200g de pâte feuilletée
- 10g de graines de pavot



Réalisation:

Fonctionne parfaitement avec des rouleaux de pâte feuilletée de la marque Herta. Mais je préfère la version maison qui revient moins cher.

L'astuce est d'en faire 2 ou 3 kilos, puis de la fractionner en deux ou trois parties et de la congeler. Mais si vous avez déjà vu ma recette de torsades feuilletées sucrées, l'astuce est la même et je préfère passer à la suite de ma recette.

Étaler votre pâte sur 2 à 4 millimètres d'épaisseur. Tailler les bords pour obtenir un rectangle propre. Saupoudrer de graines de pavot, saler et poivrer puis couper des lanières de 2 cm de large. Prendre une extrémité dans chaque main et torsader, puis les disposer sur une plaque de cuisson.

Mettre à cuire four chaud 200°C pendant environ 20 minutes. Se consomme tiède ou froid et avec un Champagne, je ne vous dis pas le délice.

