

# Feuillantine Comtoise

## Temps :

- 40 min préparation
  - 45min cuisson
  - 2h15 repose
- 

## Ingrédients :

### Béchamel

- 50g farine
- 650g lait
- 50g beurre
- 1/2 cuillère à café sel
- 1/2 cuillère à café muscade
- poivre

(test : faire un peu plus de béchamel ? x10/20% ?)

### Pate brisée

- 75g beurre
- 150g farine
- 1/3 cuillère à café sel
- 50g eau

### Autre pour la feuillantine

- 2 pates feuilletées (une pour fermer, une pour décoration)
- 8 tranches de jambon
- 160g comté

### Dorure

- 1 jaune d'oeuf
  - 1 cuillère à soupe de lait
-

# Étapes :

## Béchamel

1. Faire la béchamel (beurre, puis farine, puis lait+sel+muscade+poivre)
2. Laisser tiédir 15min, puis filmer au contact et mettre au frigo 1h30

## Pate brisée

1. Mélanger beurre, farine, sel, pour avoir consistance de sable
2. Faire une boule, emballer, mettre au frigo 1h

## Montage

1. Sortir la pate, faire un rectangle de 30cm x 20cm
2. Mettre sur la plaque qui ira au four + feuille silicone
3. Recouvrir de béchamel (5 cuillères à soupe), laisser les quatre bords libre de 2 cm
4. Mettre du jambon pour recouvrir (ne pas hésiter à couper les tranches)
5. Remettre une couche de jambon
6. Recouvrir de béchamel (5 cuillères à soupe), puis mettre 80g de comté
7. Recommencer l'enchainement, finir par une couche de béchamel + comté
8. Remonter les bords de la pate vers la garniture
9. Sortir la pate feuilletée, fermer la feuillantine en passant bien dessous, fusionner au mieux les pates. Attention, bien faire cette étape, sinon elle va s'ouvrir et couler à la cuisson
10. Dans l'autre pate, faire un grillage
11. Etirer cette pate, la placer sur la feuillantine pour faire la déco
12. Dorer une première fois avec la dorure et un pinceau, mettre au frigo 45min
13. Préchauffer le four à 170°C, chaleur tournante
14. Sortir la feuillantine, la re-dorer au pinceau, mettre 45min au four.
15. Sortir du four, laisser reposer 5-10min.
16. Possible pour conservation : laisser refroidir, mettre au frigo, puis rechauffer 20min à 180°C quand on veut manger

---

Revision #1

Created 20 November 2023 08:00:49 by Admin

Updated 20 November 2023 08:23:26 by Admin