

Snacks de pâte feuilletée

Pour une plaque de chaque sorte (25 parts environ)



Ingrédients

- par sorte: 1 rouleau de pâte feuilletée végétalienne fraîche ou surgelée:
 - 1 rouleau (p. ex. *Frischer Blätterteig Bio* *DonauStrudel* *Martinshof*
Frischer Blätterteig *Wonnemeyer Feinkost* *Aldi*
Fabulo Blätterteig *Netto*
Blätterteig für Herzhaftes und Süßes *Belbake* *Lidl*
Frischer Blätterteig *Henglein* *Marktkauf* und *K + K*
Blätterteig de *TIP* au *real*
Frischer Blätterteig *real* *real*
Frischer Blätterteig *Gut & Günstig* *Edeka*)
- ou
- 2 paquets avec 6 feuilles
(p. ex. *Blätterteig Vollkorn vegan* (grain complet) ou *Blätterteig Dinkel* (épeautre) de *moin* au *BioFrischMarkt*)

Farce no. 1

- 200 g de tofu fumé
 - 100 g de concentré de tomate
 - 50 g de crème végétale (soja, riz, épeautre)
 - ½ càc de basilique
 - ½ càc d'origan
 - ½ càc de thym
 - ¼ càc de sel aux herbes
 - ¼ càc de poivre noir moulu
- } tous séchés

Farce no. 2

- 200 g de tofu de basilique
(p. ex. *Tofu Basilico* de *Taifun* dans les magasins bio et dans le Reformhaus, *Tofu Basilikum* de *Tukan* au *Edeka* et *Globus*, *Basilikum Tofu* de *Alnatura* au *Globus*)
- 2 càs / 30 g de pesto vert végétalien
(p. ex. *Pesto Basilico* d'*Alnatura* au *dm* ou *Pesto Verde* de *Sacha Italia* au *Globus*)
- 50 g de crème végétale (soja, riz, épeautre)
- ¼ càc de sel aux herbes
- ¼ càc de poivre noir moulu

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C (chaleur supérieure et chaleur de sole).
- Râpez le tofu à l'aide d'une rape. Mélangez avec les ingrédients dans un bol.
- Étalez le mélange sur la pâte feuilletée en omettant environ 5 cm sur les bords.
- Enroulez et coupez des tranches d'un centimeter.
- Posez les tranches sur une plaque avec papier de cuisson et enfournez pendant 20 minutes.

d'après <http://vegangingniessen.blogspot.de/2013/03/pikante-blatterteig-schnecken.html>