



RECETTE

Torsades x Grand Lapsang Souchong



10 minutes



20-30
minutes



10 pièces

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 2 c-à-c de thé Grand Lapsang Souchong

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mixer le thé.
3. Étaler la pâte feuilletée et découper des lamelles de pâte en soleil sans aller jusqu'au centre.
4. Saupoudrer le thé sur la pâte découpée.
5. Enrouler les lamelles de pâte sur elles-mêmes pour former des torsades.
6. Badigeonner les lamelles de jaune d'œuf.
7. Enfourner 20-30 minutes jusqu'à ce que les feuilletés dorent. Surveiller la cuisson.

Le petit plus : ajouter des graines de sésame, de pavot, du fromage râpé ou du parmesan à votre préparation !



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes