

Tenderflake



ROULADES REUBEN FEUILLETÉES

INGRÉDIENTS:

1/2 emballage (397 g) de pâte feuilletée Tenderflake^{MD} congelée, décongelée

1/4 tasse (60 mL) de moutarde préparée

3/4 tasse (175 mL) de fromage suisse, râpé

1/4 tasse (60 mL) de choucroute, égouttée et finement hachée

8 tranches de bœuf salé genre déli

1 œuf, battu

DIRECTIVES

ABAISSER la pâte sur une surface de cuisson légèrement enfarinée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie légèrement enfariné jusqu'à obtention d'un rectangle de 10 x 12 po (25 x 30 cm). Tartiner la moutarde sur la pâte en laissant une bordure de 1 po (2,5 cm) le long d'un rebord plus long. Parsemer de fromage et de choucroute ensuite d'une couche de bœuf salé. Rouler la pâte aussi fermement que possible en commençant par le côté long sans bordure. Badigeonner la bordure légèrement de l'œuf battu et sceller. Envelopper la roulade de pellicule de plastique et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure ou toute la nuit.

PRÉCHAUFFER le four à 400 °F (200 °C).

SORTIR la roulade de la pellicule de plastique et à l'aide d'un couteau coupant, trancher en petites roulades mesurant ¼ po (0,5 cm). Placer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parcheminé et cuire au four de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce que la pâte devienne feuilletée et dorée. Servir chaud.

Temps de préparation: 15 minutes

Cuisson: 90 minutes

Durée totale: 105 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.