

TALMOUSE EN TRICORNE

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Pas cher
- **Temps de préparation** : 30 minutes
- **Temps de cuisson** : 30 minutes
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de pâte feuilletée
- 50 cl de sauce Mornay (40 g de beurre, 40 g de farine, 1/2 litre de lait, 50 g de fromage râpé, 1 jaune d'œuf, sel, poivre, noix de muscade)
- 1 jaune d'œuf

Etapes de préparation



1 Pour réaliser cette recette de talmouse en tricorne, commencer par préparer tous les ingrédients.



2 Abaisser la pâte feuilletée.



3 À l'aide d'un cercle inox Ø 14 cm, découper des ronds dans la pâte feuilletée.



4 Dorer la totalité de la surface des ronds de pâte au jaune d'œuf.



5 Remplir une poche à douille munie d'une douille unie Ø 14 mm de sauce mornay froide.



6 Dresser la sauce mornay en une boule de la grosseur d'une prune.



7 Replier les bords et les faire adhérer en remontant jusqu'au centre de la talmouse.



8 Faire de même avec l'autre côté de la talmouse. Relever la pâte et bien faire adhérer les bords entre eux.



9 Le but étant de former 3 pointes.



10 La talmouse doit-être parfaitement bien fermée.



11 Placer les talmouses sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée. Les dorer au jaune d'œuf.



12 Enfourner à four chaud, 180°C...