 **Croûtes de vol au vent**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/12/Cro%C3%BBtes-de-vol-au-vent-DSCN1399.jpg) **Pour quelques croûtes prêtes à s'envoler...**

**- une pâte feuilletée maison**   
**(pour moi la** [**pâte feuilletée escargot**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/)**).**  
**- 1 jaune d'œuf**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**1 emporte pièce de 8 cm et 1 de 6 cm de diamètre**

**Préchauffage du four à 200°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur.  
Délayer le jaune d'œuf avec une cuillerée d'eau.  
Pour chaque bouchée souhaitée, découper 2 pièces de 8 cm de diamètre.  
Déposer un des disques à l'envers sur la plaque de cuisson (1).  
Passer au pinceau un peu de jaune d'œuf sur tout le pourtour et quadriller le centre.  
Déposer le second disque à l'envers sur le premier.  
Marquer le couvercle avec l'emporte-pièce de 6 cm (**sans complètement le détacher**).   
Dorer au jaune d'œuf et faire un quadrillage léger pour le décor. (**2**)  
On peut poser une grille à environ 5 cm au-dessus de la plaque pour éviter que le feuilletage se développe trop et que les feuilletés soient déformés.  
Enfourner à four chaud pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les croûtes soient bien dorées.  
Avec les chutes de pâtes, j'ai confectionné des petits fleurons.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Détacher le couvercle à l'aide d'un couteau bien tranchant et évider le centre du feuilleté pour pouvoir le remplir.  
Si vous les avez préparés à l'avance, vous les ferez réchauffer quelques minutes au four avant de les dresser.