

Recettes d'amuse-bouche créoles

Petits feuilletés à la brandade de morue au fruit à pain

Ingrédients pour 50 petits feuilletés environ

- 500 gr de brandade de morue au fruit à pain
- 700 gr de pâte feuilletée

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Etaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2 mm environ.

Découper des ronds de pâte de 6 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Pincer 4 bords de manière à obtenir des petits paniers (1ère forme) ou aplatir les ronds en leur centre pour les ovaliser (2ème forme).

Déposer 1 cuillère à café de brandade de morue dans chaque panier ou sur chaque forme ovalisée.

Parsemer chaque forme de fromage râpé sur la brandade

Replier les formes ovalisées en 2 de manière à obtenir un 'chausson' après avoir humecté les bords.

Déposer ces petits feuilletés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonner les formes à l'œuf battu.

Préchauffer le four à 200° et enfourner pour 20 mn environ