

Minis croques

Ingrédients

2 pâtes feuilletées rectangulaire
100g de fromage à tartiner
4 tranches de jambon
Tranches fromage « spécial croques
1 œuf
1 soupçon de lait

Déroulement

Dérouler 1 pâte, la badigeonner de fromage à tartiner
Poser jambon, puis les tranches de fromage
Poser la 2ème pâte dessus
Dorer à l'œuf
Four chaud 200°

Escargots en pâte feuilletée

Ingrédients

Pâte feuilletée 400g
Tapenade noire 50 g
Confit de tomates séchées 50 g
Pesto 50 g
Parmesan râpé 60 g

Déroulement

Étaler la pâte en un grand rectangle fin. La diviser en trois parts égales.
Verser la tapenade dans un bol, le confit de tomate dans un deuxième et le pesto dans un troisième.
Ajouter 20 g de parmesan dans chaque bol et bien mélanger.
Étaler la tapenade sur la première pâte, le confit de tomate sur la deuxième et le pesto sur la troisième.
Enrouler ensuite les bandes de pâte sur elles-mêmes, garniture vers l'intérieur.
Placer au congélateur 10 min. Découper chaque bande en escargot de 5 mm de large.
Poser les feuilletés à plat sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
Préchauffer le four à 200 °C
Mettre en cuisson