

APÉRITIF DE FIN D'ANNÉE

Feuilletés de sardines et bouchées
à la reine jambon parmesan

Ingédients

- SARDINES À LA TOMATE
- CRÈME FRAICHE ÉPAISSE
- 1/2 PÂTE FEUILLETÉE
- JUS DE CITRON
- PIMENTON DOUX

- BOUCHÉE À LA REINE
- CRÈME FRAICHE ÉPAISSE
- PARMESAN
- JAMBON SERRANO
- NOIX DE CAJOU



Préparation

Feuilletés sardines

1. COUPEZ LA PÂTE FEUILLETÉE EN BANDES PUIS FAITES DES CARRÉS.
2. ÉCRASEZ LES SARDINES ET MÉLANGEZ AVEC LA CRÈME ET LE CITRON.
3. SAUPOUDREZ DE PIMENTON DOUX.
4. AJOUTEZ AVEC UNE PETITE CUILLÈRE UN PEU DE CETTE FARCE AU MILIEU DES CARRÉS DE PÂTE. REPLIEZ LES 4 COINS.
5. DISPOSEZ SUR UN PLAT ALLANT AU FOUR, TAPISSÉ DE PAPIER SULFURISÉ.
6. ENFOURNEZ À 180°C (TH 6) PENDANT 20 MIN.

Bouchée à la reine

1. DANS UNE POÊLE, FAITES REVENIR RAPIDEMENT LE JAMBON SERRANO COUPÉS EN MORCEAUX.
2. AJOUTEZ Y LA CRÈME ÉPAISSE, PUIS LE PARMESAN.
3. LAISSEZ MIJOTER JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTES CRÉMEUSE.
4. FOURREZ ENSUITE VOS BOUCHÉES À LA REINE AVEC CETTE PRÉPARATION.
5. TERMINEZ PAR SAUPOUDRER D'ÉCLATS DE NOIX DE CAJOU.
6. C'EST PRÊT !



2 PERS.



60 MIN

La recette vidéo

