

Feuilletés de boudin noir

Ingrédients :

- 200g de boudin noir
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf

Préparation :

Retirer la peau du boudin noir et découper des rondelles ou demi-rondelles de la taille de bouchées.

Découper la pâte feuilletée en carrés adaptés à la taille de vos morceaux de boudin et envelopper le boudin dans la pâte en faisant attention à bien refermer la pâte sur le boudin.

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau et broser les coussins de pâte avec le mélange de jaune et d'œuf battu.

Enfourner pour environ 10 min en surveillant la cuisson, les coussins doivent être dorés.

Servir chaud en apéritif ou en entrée avec une salade

Bon appétit !

