



CAROTTES FEUILLETÉES APÉRO

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 fromage frais : ouzig
- 1 conserve tomates oignons
- Miamm Douar
- 1 jaune d'oeuf
- Persil
- Papier aluminium

Préparation

1. Roulez des carrés de papier aluminium en forme de cône.
2. Dans une pâte feuilletée, découpez des bandes de pâte feuilletée d'un 1 cm de largeur.
3. Enroulez une bande de pâte sur chaque cône d'aluminium.
4. Disposez les cônes d'aluminium enrobés de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Badigeonnez les cônes avec un jaune d'oeuf.
6. Enfourez pendant 15 minutes à 180°C.
7. Pendant ce temps, préparez la garniture des carottes.
8. Mélangez l'ouzig et la conserve de tomates oignons dans un bol.
9. Disposez ce mélange dans une poche à douille.
10. Une fois que les cônes de pâte feuilletée sont cuits, démoulez-les en faisant attention à ne pas casser la pâte feuilletée.
11. Garnissez l'intérieur des cônes à l'aide de la poche à douille.
12. Disposez, un petit brin de persil sur le haut de chaque carotte.
13. Servez à l'apéro.

