



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Feuilletés apéritifs .



Ingrédients :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 pâte feuilletée
- 10 pruneaux dénoyautés
- 2 saucisses frankfort
- 3 rondelles de fromage de chèvre
- Quelques lardons naturels

- Cuire la saucisse frankfort 10-15 minutes dans une casserole remplie d'eau
- Surveiller la cuisson pour éviter que la saucisse n'éclate. Egoutter et réserver
- Dérouler la pâte feuilletée, enrouler les saucisses dans la pâte feuilletée, recouvrir entièrement
- Une fois la saucisse recouverte, découper en lamelles de 2 cm de longueur
- Ouvrir les pruneaux en 2, déposer un petit bout de chèvre et 2 lardons naturels
- Refermer le pruneau en emprisonnant bien le fromage et les lardons
- Déposer sur la pâte feuilletée, couper la pâte à la longueur du pruneau
- Enrouler le pruneau pour ne laisser apparaître que les extrémités
- Badigeonner chacun de ces petits feuilletés de jaune d'oeuf
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 15-20 minutes

