

Feuilletés de boeuf



Apéritifs et amuses bouches

Moyen

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 25 mn

Vous pouvez réaliser des formes différentes selon les envies. Possibilité également de faire cette recette à base de pâtes brisées.

Recette proposée par : Amandine Demayer

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 1 oignon rouge
- 1 barquette de boeuf haché
- 2 cuillères à soupe de sauce soja

Préparation

- 1 Épluchez et hachez l'oignon.
- 2 Faites-le revenir dans une sauteuse et ajoutez ensuite le boeuf haché et versez les 2 cuillères à soupe de sauce soja.
- 3 Préchauffez le four à 200°C.
- 4 Coupez alors des carrés dans la pâte feuilletée, puis déposez-les sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.
- 5 Ajoutez un peu de préparation dans le milieu de chaque carré et repliez la pâte doucement.
- 6 Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 7 Enfournez pour 15 minutes en surveillant régulièrement la cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

