

Petits feuilletés au boudin



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Ces feuilletés se préparent à l'avance et ils peuvent même se congeler. Pour cela, déposez les feuilletés non cuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis congelez. Ensuite, lorsque les feuilletés sont bien congelés, mettez-les dans un sachet et déposez-les de nouveau dans le congélateur. Je les ai enfilés sur des piques en bois pour une jolie présentation.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 paquet de boudins - créole (de petite taille)
- 1 jaune d'oeuf

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 7.
- 2 Coupez la pâte feuilletée en 24 parts égales. Déposez un petit boudin créole sur la partie large de chaque part et roulez de façon serrée en direction de la pointe.
- 3 Mettez les petits croissants sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de jaune d'oeuf additionné d'eau.
- 4 Enfournes environ 15 minutes. Servez chaud.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

