

## Petits feuilletés aux rillettes de maquereaux



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 15 mn

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 pot de rillettes de maquereaux
- graines de pavots
- 0,5 cc de câpres
- 1 cs de fromage blanc
- 1 filet de jus de citron
- 0,5 cc de ciboulette

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Mixez finement les rillettes de maquereaux avec le fromage blanc et les câpres. Ajoutez ensuite le citron et la ciboulette. Mélangez et réservez au frais.
- 3 Découpez les bords de la pâte feuilletée de façon à obtenir un carré, puis divisez à nouveau ce carré en 4, puis en 16 parts égales.
- 4 Déposez une cuillère à café de rillettes sur chaque carré. Repliez-le de façon à obtenir des petits feuilletés puis parsemez de graines de pavot.
- 5 Enfournez 15 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

