

Recette : MINI-FRIENDS À LA VIANDE !

Apéritifs



MINI-FRIENDS À LA VIANDE !

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée préétalée
2 échalotes
300 grammes d'échines de porc
2 cuillères à soupe de persil haché
2 cuillères à soupe de vodka
1 œuf
Sel
Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Dérouler la pâte feuilletée et découper-la en douze rectangles
2. Ciseler les échalotes.
3. Hacher l'échine de porc.
4. Mélanger la viande hachée, le persil, les échalotes ciselées et la vodka dans un saladier.
5. Saler.
6. Poivrer.
7. Répartir cette farce sur six rectangles de pâte les recouvrir des six autres rectangles.
8. Souder les bords en les pressants biens avec les doigts.
9. Badigeonner à l'aide d'un pinceau les feuilletés d'œuf battu et déposer les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
10. Servir tiède ou chaud.



Environ 25 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !