

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Minis Burgers Feuilletés

1

Tout le monde a ces ingrédients « spécial Impro » préférés au fond de frigo. Personnellement, les miens sont du jambon cuit, du fromage à pâte dure, de la pâte feuilletée et du pain de mie (oui oui je sais lui n'est pas au fond du frigo, mais bien rangé dans le garde-manger).

Avec eux, je suis certaine de pouvoir au choix préparer un déjeuner sur le pouce aux enfants en leur faisant des croque-monsieur ou bien alors préparer en quelques minutes un apéritif sympa pour un invité surprise ou une gestion catastrophique de mon temps avant l'arrivée des invités tout à fait prévus (ce qui n'arrive pour ainsi dire jamais... ou presque ! Enfin en tous les cas de moins en moins !!)

Votre panier pour une 20aine de Mini Burgers :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 tranches de jambon
- 4 tranches d'Emmental, Cheddar, Conté ou tout autre fromage à pâte dure
- 1 jaune d'œuf
- 4 feuilles de laitue
- Sésame & Pavot
- Quelques cuillères de mayonnaise



Pour commencer, allumez votre four à 180° afin de le préchauffer.

Dérouler la pâte et la placer sur son papier cuisson, directement sur une plaque.

A l'aide d'un emporte pièce de 4 ou 5 cm découpez vos cercles de pâte feuilletée en les laissant en place. Une fois la pâte entièrement découpée, retirez les excédants en laissant en place vos ronds de feuilleté.

Il ne vous reste plus qu'à battre votre jaune d'œuf avec un peu d'eau et à dorer chacun des disques et, si vous en avez à disposition, les parsemer de quelques graines de sésame et de pavot.

Enfournez votre plaque pour quelques minutes.

Toujours avec le même emporte pièce, coupez votre jambon, votre fromage et votre salade. Il ne vous reste plus qu'à monter une mayonnaise le temps que finisse la cuisson des feuilletés, ou bien à sortir le tube du frigo.

Les feuilletés sont cuits, ils sont débarrassés sur une grille pour accélérer leur refroidissement.

A l'aide d'un couteau pointu ouvrez délicatement en deux vos feuilletés, mettez une petite pointe de mayonnaise, puis la salade, le jambon, le fromage, à nouveau de la salade, une nouvelle pointe de mayonnaise et enfin le chapeau du feuilleté.

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*