



Collations

## Mini cornets feuilletés farcis

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

1 cuillère à soupe de yaourt grec  
1 cuillère à soupe de mayonnaise  
1 cuillère à café de moutarde  
1 jeune oignon (en anneaux)  
3 œufs  
2 cuillères à soupe d' aneth (coupé fin)  
brin aneth (quelques)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### Pour les cornets en pâte

1 cuillère à soupe d' épices italiennes (séchées)  
1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi  
2 cuillères à soupe de beurre (fondu)  
8 petites formes de cornet à glace

### Méthode de préparation

Préchauffez le four à 190°C. Déroulez la pâte et coupez-la en bandes de 0,5 cm de large. Enveloppez les formes de cornet dans une feuille d'aluminium. Badigeonnez la feuille avec un peu de beurre fondu. Enroulez les bandes de pâte feuilletée se chevauchant légèrement du bas vers le haut autour des cornets. Badigeonnez la pâte de beurre fondu et saupoudrez avec les fines herbes séchées. Placez-les sur une plaque de cuisson graissée. Enfourez 20 minutes. Laissez refroidir puis libérez les cornets.

Cuisez les œufs durs pendant 8 minutes. Rincez-les ensuite sous l'eau froide. Laissez refroidir. Écalez les œufs et écrasez-les finement avec une fourchette. Dans un plat mélangez le yoghourt, la mayonnaise et la moutarde puis incorporez-y les œufs écrasés, le jeune oignon et l'aneth. Salez et poivrez.

Farcissez les petits cornets avec la salade aux œufs, piquez-y chaque fois quelques brins d'aneth et servez immédiatement "les petites carottes".

## Ustensiles de cuisine

Feuille d'aluminium

Four

