



Autre

Triangles salés pour brunch

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes filodeegvellen
1 blanc d'œuf (battu)
huile d'olive
poivre
sel

Farce 1

40 grammes d'amandes (hachées gros)
150 grammes de champignons de Paris
150 grammes d'épinards
1 échalote (ciselée)
1 gousse d'ail

Farce 2

120 grammes de lardons fumés
80 grammes de feta (en dés)
1 pomme (en dés)

Farce 3

2 jeunes oignons (en anneaux)
120 grammes saumon (fumé)
150 grammes de ricotta

Méthode de préparation

Coupez les champignons en tranches. Faites revenir l'échalote avec l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez les champignons et cuisez-les bien dorés. Veillez à ce que toute l'humidité soit évaporée. Salez et poivrez. Faites réduire l'épinard dans de l'huile d'olive. Pressez toute l'humidité puis coupez-le finement. Mélangez cela aux champignons avec les amandes hachées. Réservez.

Rôtissez les lardons bien croquants dans une poêle sèche. Laissez refroidir puis mélangez-y les dés de pomme et de feta. Coupez le saumon fumé en petits morceaux et mélangez-y la ricotta et les jeunes oignons. Poivrez.

Déployez la pâte filo et coupez-y des lamelles de 7 x 22 cm. Versez une cuillère à soupe d'une des farces sur la partie inférieure de chaque lamelle puis repliez-les en triangles. Badigeonnez les bords avec le blanc d'oeuf pour bien fermer les triangles. Faites la même chose avec le reste de pâte et de farces.

Passez les triangles 5 minutes dans l'huile de friture bouillante. Faites-les égoutter sur du papier de cuisine et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

