



Collations

Plats d'accompagnement

Couronne de fleurs en pâte feuilletée

Pour 8 personnes.

Ingrédients

8 paquets de pâte feuilletée prête à l'emploi (petites feuilles, carrées)
1 cuillère à café de graines de sésame (blanches & noires)
8 cuillères à café de pesto rouge
1 jaune d'oeuf
8 crème aigre
8 oeufs

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Cuisez les oeufs durs en 10 minutes, saisissez-les puis écalez-les.

Tartinez chaque feuille de pâte feuilletée avec de la crème aigre et une cuillère de pesto rouge puis déposez un oeuf dessus.

Pliez 2 coins de la feuille de pâte au-dessus de l'oeuf. Placez les pâtes feuilletées avec les coins inférieurs les uns contre les autres en forme de couronne sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Battre 1 jaune d'oeuf dans un petit bol. Badigeonner la pâte feuilletée avec le jaune d'oeuf et saupoudrer de graines de sésame.

Cuisez la couronne 25 minutes dans le four. Servez la couronne chaud avec une salade fraîche.

