



Entrées

Mini paniers feuilletés au potiron, noix de pécan et sauge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de dés de potiron
1 gousse d'ail
8 feuilles de sauge
huile d'olive
2 paquets de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 œuf (losgeklopt)
50 grammes de noix de pécan
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez le potiron, enlevez les graines et coupez en petits dés égaux. Ciselez l'ail et la sauge.

Chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les dés de potiron, l'ail et la sauge et cuisez 5 minutes. Salez et poivrez.

Déroulez un rouleau de pâte feuilletée sur un plan de travail et coupez-le en 4 rectangles égaux. Prenez le deuxième rouleau de pâte feuilletée et coupez des lamelles d'1 cm de large. Déposez les lamelles sur les bords des grands morceaux pour obtenir un petit panier.

Répartissez les dés de potiron rôtis sur le fond. Badigeonnez les bords avec l'œuf battu. Placez les paniers sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez durant 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Hachez les noix finement.

Sortez les mini paniers du four et disposez le magret de canard par-dessus. Terminez par les noix hachées.

