



Entrées

## **Mini paniers feuilletés avec potiron, noix de pécan, magret de canard fumé et sauge**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

600 grammes 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  
200 grammes de  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 200°C

Épluchez le potiron, enlevez les pépins et coupez-le 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 une pâte feuilletée sur un plan de travail et coupez-la 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 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Hachez les noix finement

Sortez les paniers du four et disposez le magret de canard par-dessus. Terminez par les noix hachées. Servez éventuellement avec une petite salade mixte de SPAR !

## Ustensiles de cuisine

bakpapier

