



▶ Recettes filmées: www.minipic.ch/recettes

croustillants pour l'apéro

↳ Pour surprendre dès le départ: l'apéro au minipic

Ingrédients

- 1 portion de pâte feuilletée, env. 320 g, abaissée en rectangle
- 1 œuf, battu avec 2 cs de lait
- 2 cs de fromage râpé
- ½ bouquet d'herbes aromatiques, finement haché
- 2 cs de graines de sésame ou de noisettes moulues
- 8-10 minipic

Préparation

Répartir la pâte avec le papier de cuisson sur une plaque. Préchauffer le four à 220 °C.

Tartiner la totalité de la pâte avec l'œuf.

Répartir le fromage, les herbes et les graines de sésame ou les noisettes sur la moitié de la pâte.

Répartir les minipic les uns après les autres, en parallèle, sur la pâte. Replier la moitié de pâte « vide », presser les bords. Passer entre les minipic avec la roue à pâte.

Cuire immédiatement au milieu du four pendant 15-20 minutes. Sortir du four, laisser refroidir sur une grille à gâteaux.

Dégustation : séparer les tiges de pâte et couper en morceaux adaptés. Servir avec des cure-dents.