Viandes

Petits feuilletés

Hors-d'œuvre
Type de recette

50 minutes
Préparation
15-20 minutes

Facile
Difficulté

Ingrédients pour 12 personnes

3 paquets de pâte feuilletée
1 paquet de cure-dents

Farce 1 :
250 g de viande de bœuf hachée
1 petit oignon
3 CS de champignons
1 CS de concentré de tomates
Sel
Poivre (ou poivre de Cayenne)
Paprika doux
2 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp
Fines herbes (marjolaine, thym, persil, etc.)

Farce 2 (végétarienne) :
100 g de fromage de brebis
10 tomates séchées
5 CS d'épinards blanchis
1 gousse d'ail
Poivre
Sel
2 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp
Fines herbes (ciboulette, persil, basilic, etc.)

Préparation

Préparation :
Préparer les farces, étaler la pâte feuilletée et la couper en carrés de même taille. Déposer la farce sur les carrés. Refermer les carrés en diagonale et les fixer si besoin à l'aide d'un cure-dent. Faire dorer au four à 180°C.

Farce 1 :
Faire revenir la viande hachée avec l'oignon et les champignons émincés. Ajouter le concentré de tomates, le sel, le poivre, le paprika et l'huile de courge.

Farce 2 :
Couper le fromage de brebis en petits morceaux. Couper grossièrement les épinards et les mélanger avec les tomates séchées coupées en dés, l'ail et l'huile de courge. Ne pas incorporer le fromage dans la préparation aux épinards, mais disposer les morceaux de fromage ainsi que la farce sur les carrés de pâte feuilletée.

Astuce : déguster les feuilletés froids en en-cas ou bien chauds en hors-d'œuvre accompagnés d'une salade fraîche. Servir éventuellement avec une sauce au yaourt et aux fines herbes. Délicieux également en amuse-gueule et lors des lunchs.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch