



BATBOUTS AU BASILIC FOURRES AUX CRUDITES ET SAUCIS'DELICE GOUT BOEUF

Pour 5 personnes — Préparation : 40 min. — Cuisson : 50 min.

Ingrédients :

- Mini Batbouts au basilic:
- 200g de farine
- 110g de semoule
- 10g de levure boulangère déshydratée
- 1 cuill. à soupe ras de sel
- 1 cuill. à soupe de miel
- 1 cuill à soupe ras de basilic séché
- 20cl d'eau tiède
-
- Garniture:
- 150g de Saucis'Délice Goût Bœuf ISLA DELICE
- 1 carotte
- Un cœur de laitue
- 1 petite boîte de maïs en conserve
- 1 tomate
- 1 oignon nouveau
- 2 cuill. à soupe de mayonnaise

Préparation :

- Versez tous les ingrédients de la pâte et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et peu collante.
- Ajoutez de la farine si besoin.
- Laissez reposer 1h puis divisez en petite boule. Aplatissez-les légèrement.
- Dans une poêle à fond épais, faites cuire chaque Mini Batbout à feu moyen environ 3 à 4min par face. Réservez,
- Dans un saladier, versez le maïs, la carotte épluchée et râpée, la tomate en petits dés, l'oignon ciselé et le Saucis'Délice Goût Bœuf ISLA DELICE dés.
- Ajoutez la mayonnaise et mélangez jusqu'à uniformiser la garniture.
- Procédez au montage, en faisant une incision dans chaque Mini Batbout, puis y déposer une feuille de laitue et une généreuse cuillère de garniture.