



PETITS FEUILLETES DE DELISS' EN AMUSE BOUCHE

Pour 6 personnes — Préparation : 5 min. — Cuisson : 15 min.

Ingrédients :

- 1 étui de 10 Déliss' ;
- 1 rouleau de pâte feuilletée prête à l'emploi
- 1 jaune d'œuf

Préparation :

- Préchauffez votre four à 200°C (th.7)
 - Déroulez votre pâte feuilletée. Déposez ensuite une Déliss' sur la pâte et enroulez-la de pâte, afin de la recouvrir totalement. Répétez l'opération avec toutes les Déliss'.
 - Découpez alors chaque Déliss' en tronçons d'environ 1,50 cm.
 - Badigeonnez chaque bouchée de jaune d'œuf au pinceau de cuisine.
 - Placez les bouchées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
 - Enfourez pour environ 20 min jusqu'à ce que les bouchées soient