

# Petits feuilletés maison



 Pour 19 feuilletés

 10 minutes de préparation

 15 minutes de cuisson

## Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau
- 1 boîte de tapas n° 2 petits bulots
- 1 boîte de tapas n° 4 moules
- 100 g de béchamel épaisse
- Salade de fleurs

## Outils

- Kit petits fours Lékué
- Pinceau
- Plaque de four
- Tapis cuisson silicone

## Préparation

- Mélanger chaque boîte de tapas avec 50 g de béchamel.
- Préchauffer le four à 220°C.
- Placer un rouleau de pâte feuilletée sur le support du kit petits fours. Marquer les empreintes avec les doigts sans découper la pâte. Dorer au jaune d'œuf. Remplir chaque empreinte avec la garniture.
- Passer le rouleau nervuré sur le second rouleau de pâte feuilletée en appuyant et en commençant pas trop près du bord pour éviter que la pâte s'enroule autour du rouleau. Le déposer à l'aide du papier sulfurisé sur la pâte garnie et passer le rouleau lisse pour couper les feuilletés.
- Enlever le papier sulfurisé et le surplus de pâte.
- Détacher les feuilletés et les placer sur une plaque de four recouverte du tapis silicone.
- Dorer au jaune d'œuf.
- Enfourner pendant 15 mn environ, jusqu'à ce que les feuilletés soient bien dorés.
- Parsemer de salade de fleur et déguster à l'apéritif.
- Varier les plaisirs en changeant la garniture à votre convenance.