



Feuilletés d'amour au Roucoulons



Apéritif



45 min



6 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- ½ Roucoulons
- 1 blanc de poireaux
- ½ oignon
- 75 gr de bacon en allumette
- 2 c.a.s de crème fraîche
- 1 c.a.s d'huile d'olive
- 1 œuf
- Sésame



La préparation

Préparation de la farce

- Laver et émincer finement le blanc de poireau. Peler et émincer finement l'oignon.
- Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive pendant 3min. Ajouter les blancs de poireaux, le bacon et faire revenir pendant 5min en remuant, puis verser un peu d'eau. Poursuivre la cuisson pendant 15min. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche, saler, poivrer et réserver.

Préparation des feuilletés

- A l'aide d'un emporte-pièce, former des cœurs sur la pâte feuilletée. Badigeonner les extrémités avec un peu d'eau, puis déposer au centre le mélange poireaux/bacon, déposer un petit morceau de Roucoulons et recouvrir avec un autre cœur de pâte, puis souder avec une fourchette.
- Les déposer sur une plaque de papier cuisson, badigeonner avec un œuf, parsemer de sésame et enfourner pendant 20min à 180°.