



Feuilletés apéritifs aux knackis

LA CUISINE DE BOOMY

- 1 pâte feuilletée
- 8 ou 9 knackis de volaille
- 1 jaune d'œuf
- un peu d'eau

Préchauffer votre four à 200°.

La pâte feuilletée doit être bien froide pour faciliter la découpe des feuilletés.

Étaler la pâte feuilletée.

Disposer une rangée de knackis (il faudra les couper pour pouvoir faire des rangées complètes), les enrouler de pâte feuilletée et couper les de manière à obtenir de grands bâtons de pâte feuilletée garnis.

Faire ainsi avec toute la pâte.

Couper ensuite les feuilletés obtenus en tronçons de 1 cm et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte préalablement d'une feuille de papier cuisson.

Dans un petit récipient mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'eau et en badigeonner les feuilletés.

Enfourner pour 20 minutes (à surveiller de près, les miens ont eu un peu chaud).