

# PETITS FEUILLETÉS AUX LÉGUMES

## ENTRÉE



### INGRÉDIENTS

- 50g de Coeurs d'artichauts braisés (Réf : 103)
- 1 Echalote
- 3 cuillères à dessert de Mostardel (Réf : 200)
- 12 feuilles de Basilic
- 50g de Tomates cerise entières (Réf : 600)
- 1 CàS de Pesto bio au basilic (Réf : 651)
- 1 Pâte feuilletée
- 20g de Feta
- 4 Olives vertes (Réf : 2)
- 1 gousses d'Ail confit à l'huile d'olive (Réf : 125)
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)



6 personnes



20 min



1,2€/ PER



Très facile

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C. Couper la pâte et la mettre dans des moules leur donnant une forme de barquette (moule en silicone ou autre). Piquer la pâte avec une fourchette pour l'empêcher de monter. Cuire 15 minutes

#### *Barquettes artichauts et feta*

1. Couper l'oignon. Chauffer 1 cuillère d'huile dans une casserole. Faire revenir l'oignon à feu doux pendant 10 minutes. Arroser avec une cuillère à soupe de Mostardel
2. Égoutter les artichauts. Les couper en morceaux. Couper la feta en petits morceaux aussi
3. Remplir les petites barquettes de pâte feuilletée avec l'oignon.
4. Puis, rajouter les morceaux d'artichauts et de feta. Ajouter un filet d'huile d'olive et décorer avec du basilic

#### *Barquettes tomate, pesto et olives*

1. Mettre les tomates sur une plaque au four avec 1 cuillère d'huile et l'ail coupé en lamelles. Cuire 5 minutes
2. Étaler le pesto sur les barquettes de pâte. Disposer les tomates et compléter avec des olives. Décorer avec du basilic