



## MINI-FEUILLETÉS DE MAGRET FUMÉ

### ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Découpez la pâte feuilletée en petits triangles et badigeonnez-les avec un peu de moutarde.
- 2 Déposez ensuite une tranche de magret puis refermez le feuilleté.
- 3 Badigeonnez enfin la pâte avec un jaune d'œuf battu.
- 4 Cuisez au four thermostat 7 pendant 10 minutes.
- 5 Servez chaud.

### POUR 10 FEUILLETÉS :

- 90 g de magret fumé  
grandes tranches Labeyrie,
- 1 pâte feuilletée,
- Moutarde,
- 1 jaune d'œuf.