

Feuilletés de knacks en brochettes par @ChezMisa



INGRÉDIENTS

- ✓ 1 pâte feuilletée
- ✓ 6 knacks Madrangé
- ✓ 1 jaune d'oeuf
- ✓ 12 pics en bois

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 15 min	 15 min	 X 4

LE PRODUIT PHARE



PRÉPARATION

- Étape 1** Préchauffer le four à 180 degrés. Couper les knacks en deux. Piquer chaque morceau avec un pic en bois. A l'aide d'un couteau, faire une entaille en spirale.
- Étape 2** Couper la pâte feuilletée en bande d'1 cm. Replier la bande sur elle-même et former un boudin. Enrouler le boudin de pâte feuilletée dans l'entaille des knacks.
- Étape 3** Disposer les brochettes obtenues sur une plaque allant au four. Badigeonner la pâte feuilletée de jaune d'œuf et enfourner environ 15 minutes. A déguster chaud.

Bon appétit !