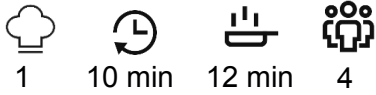


# Mini-friands feuilletés à la terrine de campagne



## Ingrédients

- ✓ 1 pâte feuilletée
- ✓ 1 grande tranche (180 g) de terrine de campagne Madrange
- ✓ Quelques cornichons aigre-doux
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ 2 cuillères à soupe de mélange de graines de lin et de sarrasin

## Préparation

### Étape 1

Préchauffer le four à 200°C.

### Étape 2

Tailler la terrine de campagne en petits triangles de 4 cm de côté. Déposer dessus des rondelles de cornichons aigre-doux.

### Étape 3

Enfermer chaque triangle entre deux couches de pâte feuilletée en triangles de 5 cm de côté.

### Étape 4

Battre un jaune d'œuf avec 1 c. à soupe d'eau. Badigeonner les mini feuilletés de dorure, puis saupoudrer de mélange de graines.

### Étape 5

Les déposer sur une plaque à four munie d'un papier sulfurisé. Enfourner pour 12 minutes au four.



# Bon appétit !