**BOUCHEES FEUILLETEES**

**Pour 4 bouchées**

**1 pâte feuilletée de 500g**

**1 jaune d’œuf, mélangé à un peu d’eau**

**FARINE POUR LE PLAN DE TRAVAIL**

Etalez finement votre pâte sur environ 2 mm

Avec un emporte-pièce, rectangulaire pour moi, découpez 12 formes identiques

Posez une forme sur une feuille de papier sulfurisée, elle-même sur la plaque du four

Badigeonnez à l’œuf, 1 cm sur l’ensemble du pourtour

Déposez une autre forme par-dessus

Badigeonnez à l’œuf sur 1 cm l’ensemble du pourtour

Déposez une autre forme par-dessus

Renouvelez l’opération pour les 4 autres bouchées

Avec les dent d’une fourchette, souder les bords sur tous le pourtour

Badigeonnez la surface des bouchées à l’œuf

Laissez vos bouchées au frais le temps de préchauffez le four

Préchauffez le four à 180°

Enfournez 20 à 30 minutes selon votre four

Les bouchées doivent lever 4\* plus environ que leur hauteur de départ

Les sortir du four et laissez refroidir sur une grille

Découpez délicatement le centre en laissant 1 cm sur le pourtour et en faisant attention de ne pas percer le fond

Garnir à votre convenance (bouchées à la reine par exemple)

**LA TABLE DES PLAISIRS**