

Petits feuilletés au boudin

Ingrédients :

- Pâte feuilletée
- Compote de pommes
- Mangue
- Boudins blanc, noir, antillais

Avec un emporte-pièces, découper des ronds de 5 cm de diamètre dans de la pâte feuilletée. Les poser sur une plaque graissée. Les "peindre" avec un peu d'œuf pour leur donner de la couleur à la cuisson.

Poser dessus un mélange compote de pommes-mangue crue (ou en conserve), puis une rondelle de boudin (blanc, noir, antillais).

Enfourner pour 10-15 min à 180 °C.

Avant d'enfourner :

