



Recette de maxi cuisine

Ingrédients pour 6 personnes :

1 rouleau de pâte feuillée carre
1 courgette
2 tomates
1 boîte de miette de crabe ou de surimi
1 jaune d'œuf
Parmesan
Sel et poivre
Epices à votre gout

Coupez la courgette en rondelles, les ébouillanter 5 mn, mondez les tomates puis les concasser, les mélanger au crabe
Coupez la pate en triangles, les poser sur une plaque avec du papier sulfurisé, les badigeonner du jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau
Déposez une rondelle de courgette et des miettes de crabe à la tomate sur chaque triangle, salez et poivrez et saupoudrez de parmesan
Préchauffez le four à 200 °, enfournez et baissez la température à 180 °
Cuire 10 à 12 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



  Imprimer la recette