

Croustillants de feta et rillettes de homard

Pour 4 personnes

préparation : 15mn

cuisson : 5mn

Ingrédients

3 feuilles de brick
50 g de rillettes
50 g de feta égouttée

Recette

Couper les feuilles de brick en 4 et les mettre dans un moule à muffins pour faire une corolle.

Placer un morceau de feta dans chaque corolle.

Glisser la plaque au four à 250°C et cuire 5min, jusqu'à ce que les corolles soient bien dorées.

Sortir du four et laisser tiédir. Ajouter une cuillère de rillettes dans chaque corolle.

A déguster à l'apéro ou en entrée sur un émincé d'avocat et de champignons de Paris assaisonné à l'huile de homard et jus de citron .

Bon Appétit !