

Feuilletés chicons, gingembre & mandarines

Ingrédients

Chichons
Jus de mandarine
2 cm de gingembre
Poivre - Curcuma
Lard salé
Oeufs
Lait
Piment d'espelette

Préparation

Caramélisez les **chichons** avec le **jus de mandarine**, râpez le **gingembre**. Ajoutez du **poivre** et du **curcuma**. (Pas de sel...) et dorez un peu de dès de **lard**. Ajoutez à votre préparation de chichons.

Découpez la **pâte feuilletée** en coeur à l'aide d'un emporte pièce. Farctissez avec votre préparation et fermez avec un 2^{ème} emporte pièce 'coeur'.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les coeurs avec un mélange de **jaune d'oeuf** et un peu de **lait** aromatisé au **piment d'espelette**. Enfourez 40 min à 180°C.

Accompagnez avec quelques quartiers de mandarine et quelques tours de moulins de poivre.



Testée et
Approuvée !

