

## Les idées vagues de Snapulk...

### Mini-feuilletés apéritifs au chutney de mangue



- 1 pâte feuilletée
- 1 pot de chutney de mangue Patak's
- 2 c. à s. de poudre d'amandes
- 1 c. à c. de garam massala
- Un peu de piment rouge (facultatif)
- 1 nectarine coupée en dés
- 1 jaune d'oeuf (pour dorer)

Préchauffez le four à 180°.

Étalez la pâte feuilletée et découpez des petits ronds avec un verre ou un emporte-pièce. Disposez la moitié de ces petits ronds sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé ou d'une feuille silicone.

Déposez dessus un peu de poudre d'amandes puis une pincée de garam massala et de piment rouge

Ajoutez ensuite le chutney de mangue et 2 dés de nectarine qui ajouteront une note de fraîcheur et recouvrez d'un autre rond de pâte feuilletée en faisant bien adhérer les bords.

Dans un ramequin, mélangez le jaune d'oeuf avec une cuillerée à soupe d'eau pour l'assouplir, et dorer les mini-feuilletés au pinceau, en faisant attention de ne pas trop déborder sur le tranche, ce qui empêcherait la pâte de lever à la cuisson. Enfourez pour 20 mn, ils doivent être dorés.

