

Mini feuilletés d'oignons au piment D'Espelette

Ingrédients pour environ 25 à 30 chaussons:

1 rouleau de pâte feuilletée
120 g d'oignons
1 cuillère à café d'huile d'olive
1 bonne pincée de piment d'Espelette
sel et poivre du moulin
1 œuf pour la dorure

Réalisation:

Préchauffer le four à 210°C

Dérouler la pâte feuilletée.

Avec un découpoir de 6 cm de diamètre, détailler le maximum de disques de pâte.

Placer la toile Silpat sur la plaque perforée, puis placer les disques de pâte dessus.

Avec un pinceau, dorer les disques avec l'œuf battu, pour permettre de bien souder les bords.

Eplucher les oignons, et les ciseler. Dans une casserole, faire chauffer l'huile, puis ajouter les oignons.

Saler et faire suer environ 5 minutes, ajouter le piment d'Espelette et retirer du feu.

Placer une 1/2 cuillère à café d'oignons sur chaque disque de pâte.

Plier en deux et souder les bords en pressant avec les doigts.

Avec le pinceau, dorer légèrement les feuilletés avec le reste d'œuf battu.

Faire cuire 8 à 10 minutes à 210°C.