

Joyeuse fête des amoureux !

Pour la Saint-Valentin, Nadia Paprikas vous a préparé une délicieuse recette à déguster en amoureux. Simples et rapides à réaliser, ces friands en forme de coeurs feront, sans nul doute, leur petit effet auprès de votre valentin·e· ;-)

- 2 Pers.
- 20 Min.
- 25 Min.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 150 g de chair à saucisse
- 1/2 oignon
- 1 cuillère à café de persil haché
- 1 œuf
- 45 g d'olives vertes en rondelles
- Sel et poivre
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

Préparation

Epluchez l'oignon et hachez-le.

Dans un saladier, mettez la chair à saucisse, l'oignon haché, l'œuf, le persil, le sel et le poivre. Mélangez soigneusement le tout.

Découpez 4 cœurs identiques sur la pâte feuilletée en vous aidant d'un dessin. Passez un peu de jaune d'œuf battu sur le bord de 2 cœurs en pâte feuilletée, disposez la garniture au milieu en évitant les bords. Déposez quelques rondelles d'olives vertes sur la farce.

Faites des incisions sur les 2 cœurs restants puis étirez-les légèrement en les posant sur les cœurs garnis. Soudez les bords. Marquez les bords en les quadrillant avec le dos d'une fourchette.

Dorez le dessus avec le jaune d'œuf battu et laissez reposer au frais pendant 10 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Badigeonnez de nouveau de jaune d'œuf les cœurs en pâte feuilletée. Enfournez ensuite pendant 25 min.

Dégustez.

Nos autres recettes pour la Saint-Valentin

Gâteau au chocolat en forme de coeur

Un coeur dans un cake

Jouez à notre grand jeu de la Saint-Valentin

