

Feuilletés au poisson

INGREDIENTS

- ✓ 4 tasses de farine
- ✓ 3 tasses de margarine (500g)
- ✓ 1 c.c. de noix de muscade
- ✓ 1 c.c. de sel
- ✓ 4 conserves de poisson (type thon)
- ✓ 2 oignons
- ✓ 1c.c. de levure chimique
- ✓ Epices (selon le goût)

RECETTE

Pour préparer la farce

- 1/ Emincer les oignons
- 2/ Mixer le poisson et les oignons
- 3/ Ajouter les épices (1 cube de bouillon par exemple ou autres épices)
- 4/ Faire mijoter 5 à 10 minutes puis laisser refroidir

Pour préparer la pâte

- 5/ Mélanger la farine, la noix de muscade, le sel, la levure et la margarine
- 6/ Ajouter un peu d'eau froide pour que ça prenne
- 7/ Donner à la pâte la forme voulue pour créer de petits chaussons et les fourrer avec la farce préparée précédemment.

CUISSON

Faire cuire environ 45 minutes à 180 – 200 degrés