

## Les petits feuilletés en fleur :)



On abaisse la pâte et on coupe autant de cercles qu'on souhaite de feuilletés. La taille importe peu, ici je les ai taillés avec des bols.



On entaille chaque cercle de pâte, comme sur la photo. Il faut veiller à laisser suffisamment de place pour mettre la garniture au centre.



Une fois la garniture placée, on rabat deux côtés de pâte opposés, puis les deux autres en donnant la forme de pétales.

On place les feuilletés ainsi façonnés dans un moule à muffins, afin qu'ils gardent leur forme, on badigeonne à l'oeuf battu.

On les mets au four préchauffé à 180° pendant une quinzaine de minutes. Le temps de cuisson dépendra de la taille des feuilletés, quand ils sont bien dorés, c'est prêt !



Ici au miel et au brie



Ici aux lardons et reblochon.