

Allumettes aux anchois

Ingrédients 4 personnes



1 Pâte feuilletée pure beurre
16 Anchois frais
1 Jaune d'oeuf battu

Préparation

Nettoyer et vider les anchois.

Lever les filets des anchois et désarêter les.

Etaler la pâte feuilletée sur le plan de travail.

Découper des bandes de pâtes d'une longueur supérieure aux filets.

Placer sur chaque bande un filet d'anchois, saler, mettre du piment d'Espelette et replier la pâte afin que le filet soit enveloppé.

Coller les bords de la pâte avec de l'eau.

Badigeonner chaque feuilleté avec le jaune d'oeuf battu.