

Feuilletés aux **Sardines Saint-Georges**



6 personnes

10 min préparation

15 min cuisson

Les ingrédients

3 boîtes de 115 g de Sardines Saint-Georges la belle-iloise
1 rouleau de pâte feuilletée toute prête
60 g de caviar de tomates séchées
Quelques feuilles de basilic hachées
Un peu de jaune d'œuf (pour la dorure)

Les étapes

- 1- Dérouler la pâte feuilletée et découper 6 rectangles
- 2- Égoutter les sardines
- 3- Etaler sur chaque pâte 1 cuillère à café bien pleine de caviar de tomate
- 4- Déposer ensuite 2 sardines tête-bêche
- 5- Saupoudrer les sardines de basilic haché
- 6- Badigeonner chaque feuilleté avec la dorure (jaune d'œuf mélangé avec un filet d'eau)
- 7- Enfourner à four chaud à 210°C (th. 7) pendant 15 minutes
- 8- Servir tiède