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