

# Feuilletés à la rillette de maquereaux



30 min À partager

## Ingrédients

- 1 boîte de rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne
- 1 pâte feuilletée
- Estragon frais
- 1 oeuf

## Réalisée avec



## Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Tartinez une pâte feuilletée d'une fine couche de rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne Les Mouettes d'Arvor, en laissant 1 cm libre sur un bord pour la fermeture.
- Parsemez généreusement d'estragon frais ciselé.
- Roulez la pâte sur elle-même pour former un boudin régulier.
- Placez-le 10 minutes au congélateur pour faciliter la découpe.
- Coupez ensuite des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur pour former vos spirales.
- Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Badigeonnez délicatement chaque feuilleté d'une dorure à l'œuf pour obtenir une belle couleur dorée.
- Enfournez 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les spirales soient bien croustillantes et joliment dorées.