FEUILLETÉ AU TARTARE D'ALGUES

Ingrédients
1 pâte feuilletée ronde
3 ou 4 cuilleres à café de t**artare d'algues**

Préparation
Dérouler la pâte feuilletée. Mettre bien à plat sur la plaque ou le moule
Garnir la moitié de la pâte avec du tartare d'algues
Recouvrir avec l'autre moitié de pâte sans tasser
Il est possible de “ dorer “ à votre façon

Découper le demi-cercle obtenu en faisant des bandes de 2 cm de large
Torsader chaque petite bande.

Cuisson
Au four pré-chauffé, à 180° à mi-hauteur, 17 à 20mn selon votre four.

Recette proposée par Brigitte G
Troc-Recettes du 15/1/2016