

# Feuilletés à l'arrabiata



## Ingrédients nécessaires

pâte feuilletée : 1  
sauce arrabiata : 100g  
champignon : 100g  
jambon blanc : 4 tranche(s)  
mozzarella : 125g  
œuf : 1

## Préambule

La sauce arrabiata est une sauce tomate pimentée vraiment délicieuse. Tu peux la mélanger avec des pâtes, mais aussi l'incorporer dans des recettes simples et étonnantes, comme par exemple ces feuilletés.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par couper la mozzarella et le jambon en petits morceaux.



## Etape 2

Bas l'œuf dans un bol à l'aide d'une fourchette.



### Etape 3

Etale la pâte feuilletée et coupe-la en petits morceaux.



### Etape 4

Sur chaque morceau, place un peu de jambon, de mozzarella, d'arrabiata, et de champignons.



### Etape 5

Enduis le bord de chaque morceau d'œuf.



### Etape 6

Referme un à un les feuilletés et appuie bien pour qu'ils ne se rouvrent pas pendant la cuisson.



### Etape 7

Place tes feuilletés dans un plat qui passe au four, sur une feuille de papier cuisson pour éviter qu'ils ne collent.



### Etape 8

Demande à un adulte de faire cuire les feuilletés pendant 25 minutes à 210°C.



### Etape 9

Mange-les accompagnés d'une bonne salade verte. Bon appétit !

