

# Feuilletés chicons, gingembre & mandarines

## Ingrédients

Chicons  
Jus de mandarine  
2 cm de gingembre  
Poivre - Curcuma  
Lard salé  
Oeufs  
Lait  
Piment d'espelette

## Préparation

Caramélisez les **chicons** avec le **jus de mandarine**, râpez le **gingembre**. Ajoutez du **poivre** et du **curcuma**. (Pas de sel...) et dorez un peu de dès de **lard**. Ajoutez à votre préparation de chicons.

Découpez la **pâte feuilletée** en coeur à l'aide d'un emporte pièce. Farctissez avec votre préparation et fermez avec un 2<sup>ème</sup> emporte pièce 'coeur'.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les coeurs avec un mélange de **jaune d'oeuf** et un peu de **lait** aromatisé au **piment d'espelette**. Enfourez 40 min à 180°C.

Accompagnez avec quelques quartiers de mandarine et quelques tours de moulins de poivre.



Testée et  
Approuvée !

