

FEUILLETÉ À LA BOURRACHE ET CONCOMBRE



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
Séré maigre	50 gr
Beurre	50 gr
Feuilles de bourrache	1.50 c. à s. (hachées)
Jus de citron	1 c. à c.
Fleurs de bourrache	0 Quantité souhaitée
Feuilletés	16 ronds (diamètre de 3 cm)
concombre	16 rondelles
sel	

Préparation

1. Préparer la crème de bourrache : mélanger le beurre mou avec le séré. Les deux produits doivent avoir la même température. Ajouter la bourrache, le jus de citron et saler. Mettre la masse dans un sac à dresser muni d'une douille cannelée. Garder au frais. Couper 16 fins disques de concombre avec la peau, emporter le milieu à l'aide d'un emporte-pièce.

2. Au moment de servir : déposer sur chaque feuilleté un disque de concombre. Dresser la crème de bourrache et décorer avec une fleur de bourrache.