

## LES RECETTES DES HERBETTES

janvier 2024

### FEUILLETÉS CHOUCROUTE-ORTIE



#### Ingrédients :

Pâte feuilletée rectangulaire

Une grosse poignée de feuilles d'ortie sans les pétioles

1 oignon

Un petit bol de choucroute

Huile

Sel, poivre

Hacher finement l'oignon et faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Presser bien dans votre main la choucroute pour enlever le jus et ajouter aux oignons. Faire sauter le mélange jusqu'à ce la choucroute soit cuite : elle va bien réduire et devenir brun doré. Vous pouvez ajouter un peu d'huile si besoin. Saler, poivrer.

Couper la pâte feuilletée en carrés ou rondelles, placer une petite cuillère du mélange au centre et refermer. Bien sceller les bords à l'aide d'une fourchette.

Cuire à 200°C jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.