



Cigares d'apéritif

Mise en place et préparation: env. **20 min**

Cuisson au four: env. **8 min**

pièce: 47 kcal, lip 3 g, glu 4 g, pro 2 g

Ingrédients

pour 6 personnes

- 8 **tomates** séchées à l'huile
- 1 brin de **romarin**
- 100 g de **ricotta**
- 1 c.s. de **chapelure**
- 1 pincée de **sel**
- un peu de **poivre**

- 100 g de **filet de poisson** (p.ex. truite ou pangasius)
- 100 g de **ricotta**
- 1 c.c. de **jus de citron**
- 1 dosette de **safran**
- 2 pincées de **sel**
- un peu de **poivre**

- 1 paquet de **pâte à strudel** (d'env. 120 g)
- 4 c.s. d' **huile d'olive**

Préparation

1. Préchauffer le four à 220°C. Égoutter les tomates, bien éponger, ciseler le romarin, mixer avec la ricotta. Incorporer la chapelure, saler, poivrer. Remplir une poche à dresser jetable à douille lisse (Ø env. 1 cm).
2. Retirer les arêtes du filet de poisson, couper en morceaux, mixer avec ricotta, jus de citron et safran, saler, poivrer. Remplir une poche à dresser jetable à douille lisse (Ø env. 1 cm).
3. Dérouler délicatement les feuilles de pâte, badigeonner une feuille avec un peu d'huile, couvrir avec une deuxième feuille, diviser en trois dans la longueur, puis en quatre dans la largeur. Badigeonner les longs côtés d'huile. Dresser la farce aux tomates sur un long côté de 12 morceaux de pâte en laissant un bord d'env. 1 cm. Enrouler, déposer couture vers le bas sur une plaque chemisée de papier cuisson. Procéder de même avec les autres morceaux de pâte et la farce au poisson.
4. Cuisson: env. 7 min au milieu du four. Retirer, servir tiède.

Pour 24 pièces