

Chutes de pâte feuilletée aux grillons

Vous avez utilisé de la pâte feuilletée et vous avez des chutes ?
Vous n'aimez pas jeter ? Mais vous êtes gourmand(s) ?
Et bien utiliser cette recette rapide, peu onéreuse mais trèèèè originale !

Ingrédients :

- * chutes de pâte feuilletée
- * sel
- * poivre
- * herbes de Provence
- * grillons séchés



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.
Récupérer les chutes de pâte feuilletée d'une autre recette et les poser sur du papier sulfurisé.
Les couper si elles sont trop grosses.
Les humidifier légèrement pour que la garniture tienne ensuite dessus.
Les assaisonner.
Placer un grillon sur chaque chute de pâte
Enfourner pour 5 à 10 minutes maximum.
Laisser refroidir et déguster !

Astuces :

Si vous préférez le sucré, vous pouvez mettre simplement du sucre glace.