

# Gipfeli aux légumes

## Ingrédients pour 6 personnes

500 g pâte feuilletée  
1 c. à soupe margarine  
1 petit oignon finement haché  
1/4 poivron jaune coupé en morceaux  
1 tomate pelée coupée en petits dés  
1 c. à café herbes  
1/4 c. à café sel  
paprika  
2 c. à soupe parmesan râpé  
1 oeuf

# Faire chauffer la margarine dans une poêle.  
Ajouter l'oignon et le faire revenir. Ajouter tous les ingrédients, les faire revenir et laisser refroidir.  
# Dérouler les deux disques de pâte feuilletée et découper 6 triangles dans chaque disque.  
# Répartir la garniture sur chaque triangle.  
Badigeonner les bords avec le blanc d'oeuf, rouler les triangles de la base vers la pointe. Fermer les extrémités par pression sur la pâte. Badigeonner les croissants avec le jaune d'oeuf.  
# Faire cuire 20 min sur une plaque dans le four préchauffé à 220 degrés.

Classification: entrée chaude/soupe (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo