

# Gipfeli à la ricotta

## Ingrédients pour 6 personnes

500 g pâte feuilletée  
150 g ricotta  
2 c. à soupe lait  
1/2 c. à soupe cognac  
1/2 botte persil haché finement  
sel et poivre  
1 pointe de couteau poivre de cayenne  
1/2 c. à café herbes  
2 c. à soupe parmesan râpé  
100 g mortadelle hachée finement  
1 oeuf

# Ecraser la ricotta dans un saladier. Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger.

# 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