BOUCHÉES DE STRUDEL À LA TOMATE

INGRÉDIENTS pour 10 portions (env. 7 bouchées par personne)

10 pcs. snacks de luxe aux tomates

PRÉPARATION

Laisser légèrement décongeler les snacks de luxe aux tomates et les couper en 7 morceaux de taille égale à l'aide d'un couteau à viande bien aiguisé. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Les façonner au gré des envies:

Bouchées: **1 morceau, face coupée vers le bas**

Bâtonnets: **faire chevaucher 3 morceaux à plat dans le sens de la longueur, en appuyant légèrement au niveau des jointures**

Croix: **disposer en croix 2 morceaux à plat**

Fleur: **former une fleur avec les faces coupées de 4 morceaux**

Cuisson: à 190 °C pendant 10 à 12 minutes.

Les snacks suivants peuvent également être transformés en bouchées apéritives:
690366 Saucisse de volaille en pâte feuilletée,
817813 Snack de luxe sauc. de Vienne en croûte,
831019 Feuilleté boulanger à la saucisse,
655532 Snack de luxe aux épinards