

FEUILLETÉS AU POIVRON ROUGE

*1 oignon haché
100 g de maïs égoutté
1/2 poivron rouge coupé en petits dés
un peu d'huile d'olive
1 sachet de pâte feuilletée maizena
1/2 c. à c. de condiment au basilic
un peu de lait de soja non sucré*

Rissoler les légumes à l'huile d'olive et laisser refroidir la préparation, puis ajouter le condiment au basilic.

Confectionner la pâte feuilletée (verser le contenu du sachet dans une terrine, ajouter 1dl d'eau froide, mélanger et former une boule, étendre la pâte en un rectangle et lui donner 2 ou 3 tours).

Diviser la pâte en 8 morceaux. Étendre chacun d'eux en un rectangle, y déposer un peu de farce, puis replier en un triangle. Souder les bords par pression. Si vous n'obtenez pas une belle forme, recoupez et réutilisez l'excédent de pâte pour le suivant.

Chauffer le four à 250°, humecter les feuilletés de lait de soja non sucré et faire cuire 1 quart d'heure. Servir chaud.