



- Préchauffez votre four à 200°C.
- Déroulez la pâte feuilletée en conservant la feuille de papier sulfurisé.
- Disposez sur la moitié du rectangle les anchois côte à côte, bien droits, en laissant 2 à 3 millimètres entre chaque anchois.
- Rabattez l'autre moitié de pâte feuillée sur les anchois de telle sorte que les côtés soient correctement superposés.
- Appuyez délicatement sur le dessus de la pâte pour faire apparaître les formes des anchois.
- Avec un couteau, découpez des bandes de pâte, bien droites et de largeurs identiques, le long des anchois. Laissez-les à leur place, serrées les unes contre les autres (ce qui permettra d'avoir des feuilletés bien droits).
- Faites glisser le papier sulfurisé avec les feuilletés sur une plaque allant au four.
- Diluez le jaune d'œuf avec une c. à soupe d'eau et dorez les feuilletés au pinceau.
- Enfournes pour +/- 20 mn jusqu'à ce que les feuilletés soient bien dorés.
- A la sortie du four, passez délicatement un couteau entre chaque feuilleté pour les séparer.
- Servez les feuilletés aux anchois de préférence chauds ou tièdes.



Avant de manipuler votre pâte, passez vos mains sous l'eau froide pour faire baisser la température de votre peau et ne pas réchauffer trop vite la pâte.

Si votre pâte devient un peu molle et collante, n'hésitez pas à la mettre 15 mn au réfrigérateur : les découpes seront plus faciles.

### Ingrédients pour 8 pers. :

Pour une quinzaine de feuilletés

1 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire  
1 vingtaine d'anchois à l'huile d'olive  
1 jaune d'œuf

### Variantes :

Vous pouvez mettre à la place des anchois une tapenade noire ou verte, ou une anchoïade ou ma recette de dip maison aux olives et au thon ou simplement du fromage râpé ou du fromage râpé + des tranches de jambon cuit très fines ou encore une tartinade à la tomate confite, etc.

Vous pouvez également utiliser une pâte à pizza sur laquelle vous mettez de la sauce tomate puis les anchois. Découpez la pâte en fins rectangles, sans les recouvrir. Enfournes à 200 °C pour 10 à 12 mn.

