

## MINI NAVETTES AUX RILLETTES DE MAQUEREAU POIVRE NOIR 140G CAP Océan



|  x5 |

### INGRÉDIENTS

*Pour 20 mini navettes environ*

- 400g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 25cl de lait
- 80g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 30g de sucre
- 5g de sel
- 1 pot de Rillettes de Maquereau Poivre Noir 140g Cap Océan (ou 2 pour les gourmands !)

### MATÉRIEL

- Deux saladiers
- Un fouet
- Un pinceau
- Un moule à mini tartes en silicone
- Un four

### RÉALISATION

Dans un saladier, versez la farine, la levure, le sucre et le sel puis mélangez.

Dans un autre saladier, mélangez le jaune d'œuf avec le lait. Faites fondre le beurre et ajoutez-le à ce mélange.

Versez petit à petit ce mélange dans le premier saladier. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Laissez reposer pendant 1h30 environ.

Formez ensuite vingt petits pains d'une forme ovale de 20g chacun environ, puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé dans un four éteint pendant encore 45 min pour les laisser gonfler.

Badigeonner les pains avec un peu de lait à l'aide d'un pinceau.

Faites cuire les pains dans un four à 180°C (th.6) durant 15 mins.

Une fois refroidis, tranchez-les par le milieu puis garnissez-les de Rillettes de Maquereau Poivre Noir 140g Cap Océan.

Disposez dans un petit panier et servez.

**NB :** Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes et Tartinables » de Cap Océan.