

Feuilleté Suprême



Méthode de cuisson :

- Préchauffer le four à 350°F.
- Mettre le feuilleté suprême **gelé** sur une plaque.
- Cuire de 45 à 50 minutes.



Suggestions supplémentaires :

- Mettre sur plaque ondulée antiadhésive et enfourner. (une plaque d'un grille à panini.)
Comme ça le feuilleté ne colle pas et fait une belle croûte en dessous !
- **Pour faire gonfler le feuilleté au maximum, commencer par un bon coup de chaleur!**
400°F pour le commencement, 10-15 minutes selon le four, et baisser la température à 350°F pour le reste de la cuisson.

Ingrédients :

Pétoncles, crevettes de Matane, chair de **crabe**, farine, crème, échalotes, vin blanc, Shortening d'huile végétale hydrogénée, eau, huile végétale, persil, margarine (soya), sel, propionate de calcium.