# FEUILLETE AU CABECOU ET MAGRET

**Pour 8 personnes préparation 15 mn cuisson 15 mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 16 carrés de pâte feuilletée | 1 œuf |
| 8 cabécous | 1 filet d’Huile d’olive |
| 32 tranches de magret de canard | Herbes de Provence |

**1°) Préchauffez le four TH 200°C.**

**2°) Mettez les carrés de pâte sur une plaque à tartelettes (les bords resteront**

**redressés à la cuisson).**

**3°) Enlevez le gras du magret de canard et déposez 2 tranches coupées en**

**deux sur chaque carré de pâte feuilletée.**

**4°) Mettez un demi cabécou sur chaque carré de pâte. Battez le jaune d’œuf avec 2 cuillers à café d'eau froide et badigeonnez chaque carré avec un pinceau.**

**5°) Mettez un filet d'huile d'olive sur le fromage. Mettez à cuire 15 min. à 200°.**

# PIPERADE DE JAMBON

**Pour 4 personnes préparation 20mn cuisson 20mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 4 belles tomates | 3 œufs |
| ½ poivron rouge | 1 pincée de sucre |
| ½ poivron vert | 1 pincée de piment d’Espelette, huile d’olive |
| 1 oignon jaune | 2 tranches de jambon de Bayonne |

**1°)** Plonger les tomates dans une grande casserole d'eau bouillante quelques instants, les peler et les épépiner et les couper grossièrement.

2°) Emincer l'oignon, les poivrons rouge et vert en fines lanières (à défaut de poivrons verts "doux" basques).

3°) Verser un filet d'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen, ajouter l'oignon et laisser cuire sans colorer. Ajouter les poivrons, laissez cuire quelques minutes puis ajouter les tomates, le sucre en poudre et le piment d'Espelette. Laisser cuire quelques minutes encore.

4°) Casser les œufs dans un petit saladier et battre en omelette. Les verser sur les légumes dans la poêle et mélanger jusqu'à ce que les œufs "prennent" en pipérade.  
Pendant ce temps, faire revenir le jambon de Bayonne dans une poêle, puis émincer en fines lamelles.

5°) Verser la pipérade dans une assiette creuse, recouvrir de lamelles de Jambon et servir aussitôt !