

# Cigares-Apéro

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 75 g de tomates séchées à l'huile, égouttées, essuyées
- 100 g de ricotta
- 0.5 c.s. de feuilles de thym
- 1 c.s. de chapelure
- 1 pincée de sel
- un peu de poivre
- 0.5 paquet de pâte à strudel (60g)
- 2 c.s. d'huile d'olive

Mixer les tomates avec la ricotta et le thym. Incorporer la chapelure, le sel et le poivre, mettre dans une poche à dresser jetable à douille lisse (ø env. 1 cm).

Déplier la pâte à strudel délicatement. Badigeonner une feuille avec l'huile, poser la deuxième feuille dessus, couper en trois dans le sens de la longueur, puis en quatre dans le sens de la largeur.

Badigeonner les longueurs d'huile, dresser la farce sur la longueur des morceaux de pâte en laissant un bord libre d'env. 1 cm et un bord libre d'env. 2 cm sur les côtés. Enrouler, poser sur une plaque chemisée de papier cuisson côté fermeture vers le bas. Cuisson: env. 8 min au milieu du four préchauffé à 220° C. Quantité: Pour 12 pièces.