



## *Baluchon au goberge de Francine*

### *Ingrédients :*

*1/2 tasse de goberge à saveur de crabe*

*1 c. à table de céleri tranché très fin*

*1 c. à table de ciboulette finement ciselée*

*Mayonnaise au goût, 1 bonne grosse c. à table ou*

*½ paquet de fromage à la crème léger*

*1 c. soupe de sauce chili*

*Persil, sel et poivre*

*8 feuilles de pâte phyllo*

*Beurre fondu*

***Préparation :*** *Préchauffer le four à 400 degrés. Mélanger la goberge, le céleri et la ciboulette hachée finement. Réserver. Beurrer chaque feuille de pâte phyllo et les plier en quatre. Déposer un peu de garniture de goberge au centre de chaque feuille. Refermer en forme de baluchon. Badigeonner avec le beurre fondu. Déposer sur une tôle à biscuits ou dans des moules à muffins. Cuire pendant 15 minutes.*

*C'est une recette que nous faisons aux temps des fêtes mais je n'ai pas retrouvée notre recette, alors voici la recette de mémoire!*

