

Petits feuilletés au chèvre et à l'ail des ours



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- Une pâte feuilletée pur beurre
- Deux petits fromages de chèvre mi-frais (conseil de ma petite fournisseuse de fromages de chèvre au marché : le chèvre frais rend trop d'eau et risque de détremper la pâte)
- 5-6 feuilles d'ail des ours
- Deux cuillères à soupe d'huile d'olive
- Des graines de sésame, de lin, de pavot... (as you want)



Préchauffez le four à 200°C.

Rincez les feuilles d'ail des ours et hachez-les au couteau ou au hachoir assez finement.

Mélangez-les à l'huile d'olive.

Coupez la pâte feuilletée en 4 parts égales.

Pour chaque morceau de pâte :

Avec une petite cuillère, étalez le mélange ail des ours/huile d'olive sur la pâte.

Déposez un 1/2 fromage de chèvre au centre.

Repliez les bords de la pâte vers le centre pour fermer le feuilleté (en triangle ou en carré selon la forme de la pâte feuilletée achetée).

Soudez bien les morceaux de pâte entre eux pour que le feuilleté ne s'ouvre pas à la cuisson.

Déposez des graines par dessus.

Faites cuire pendant une dizaine de minutes à 200°C . Le feuilleté doit être doré.

Astuce : vous pouvez utiliser la sauce pesto d'ail des ours à la place du mélange ail des ours-huile d'olive.

Conseil : si vous n'avez pas d'ail des ours, vous pouvez le remplacer par du basilic. Sinon, vous pouvez mettre du thym et remplacer l'huile d'olive par du miel (gourmandise assurée).