

Roulés au potiron, fêta & miel



QUANTITÉ

4 roulés



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 pâte feuilletée (ronde ou carrée)
- 250g de purée de potiron - utilisez soit du potiron surgelé, soit du potiron frais qu'il faut cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante
- 80g de fêta
- du miel
- du thym



Préchauffez votre four à 180°C.

Coupez votre pâte feuilletée en 4 parties égales (en quart de cercle si votre pâte en ronde ou en carré si votre pâte est carrée).

Étalez la purée de potiron sur toute la surface des morceaux de pâte feuilletée.

Émiettez la fêta et dispersez-la sur la purée.

Déposez un peu de miel et saupoudrez du thym par dessus. Roulez vos morceaux de pâte feuilletée.

Coupez les en deux dans la longueur, sauf le dernier centimètre de façon à ce que les deux bandes restent jointes.

Tressez les deux bandes afin de former une torsade.

Roulez votre torsade et déposez-la sur une feuille recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire au four pendant une vingtaine de minutes à 180°C.

Mangez vos roulés bien chaud à la sortie du four.