

Chèvre en feuilleté



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 20m

🌾 gluten 🥚 œufs 🥛 lait 🌰 noix

Chaussons feuilletés au chèvre frais, noisettes torréfiées et confiture de figes. 15 minutes de préparation pour un apéritif méditerranéen chic et croustillant.

Méditerranée

INGRÉDIENTS

☐ noisettes décortiquées	50 g	☐ confiture de figes, <i>ou miel</i>	4 càs
☐ chèvre frais, <i>type Petit Billy</i>	1	☐ jaune d œuf, <i>battu</i>	1
☐ pâte feuilletée	1 rouleau		

PRÉPARATION

1. Torréfier les *noisettes décortiquées* dans une *poêle* antiadhésive 3-4 minutes en remuant constamment. Les concasser grossièrement sur une planche.
2. Mélanger à la main le *chèvre frais* avec les noisettes concassées.
3. Préchauffer le *four* à 210 °C (thermostat 7).
4. Fariner légèrement le plan de travail. Dérouler la *pâte feuilletée* et découper des cercles de 7-8 cm avec un *emporte-pièce* (environ 8 disques).
5. Déposer une bonne cuillère à café de mélange chèvre-noisettes sur la moitié des disques, puis ajouter une demi-cuillère à café de *confiture de figes*.
6. Poivrer généreusement et saler légèrement. Badigeonner les bords de pâte avec le *jaune d œuf*. Replier en demi-lune et souder les bords en appuyant avec une fourchette.
7. Badigeonner le dessus des chaussons avec le reste de jaune d œuf.
8. Mettre au *réfrigérateur* pendant 15 minutes.
9. Enfourner pendant 20 minutes jusqu'à ce que les feuilletés soient dorés et croustillants.

Le passage au frigo de 15 minutes est essentiel : il raffermi le beurre de la pâte et garanti le feuilletage à la cuisson.