

Feuilletés aux poireaux

Chèvre, crème fraîche et oignon



La préparation avant pliage



La sortie du four... trop chaud !

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min TH 6



2 fûts de
poireaux



1 pâte brisée
(5 carrés)



200g de bûche
de chèvre



1 oignon
ciselé



5 càc de
crème fraîche



1 jaune d'oeuf

Préparation

1. Nettoyer et laver les poireaux – Les couper en rondelles.
2. Eplucher et ciseler l'oignon.
3. Faire fondre 25g de beurre dans une poêle, sans noircir.
4. Mettre les poireaux et l'oignon. Couvrir, faire fondre le tout à feu doux, environ 15 min.
5. Découper la pâte brisée en 4 carrés de 10*10 cm, sur un papier de cuisson.
6. Pétrir les bords restants puis étaler pour faire un carré supplémentaire.
7. Verser au centre 1 càc de poireaux, déposer 1 ou 2 rondelles de chèvre.
8. Rajouter une càc de crème fraîche sur le tout. Ramener les pointes de la pâte vers le centre.
9. Pincer les pointes et badigeonner de jaune d'œuf.
10. Enfournier 30 min à TH 6 – 180°C. Surveiller la dorure. Servir chaud avec une salade.

Nota : Ici, j'ai trop forcé sur le grill !

* * * 19 avril 2023 * * *