

feuilletés chèvre épinards façon vol-au-vent et leur lard croustillant

✂ Préparation **15 mn** | 🍳 Cuisson **15 mn** | ⌚ Temps Total **30 mn** |

Ingrédients / pour 4 personnes

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 5 cubes d'épinards surgelés ou frais
- 1 bûche de chèvre
- De l'huile d'olive
- Quelques graines de sésame
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 4 tranches fines de poitrine nature

PRÉPARATION

1 Décongeler les cubes d'épinards. Enlever l'excès d'eau. Saler, poivrer. Réserver.

2 Découper 8 ronds dans la pâte feuilletée (pour moi 10 cm de diamètre). Dans 4 ronds découper un petit rond au milieu. Sur 4 ronds pleins, déposer au milieu les épinards. Couvrir avec les ronds restants. Déposer les tranches de chèvre au milieu des trous et les petits ronds de la pâte. Vous pouvez décorer vos feuilletés avec les restes de pâte restante. Arroser le fromage de chèvre avec un léger filet d'huile d'olive.

3 Badigeonner de jaune d'œuf. Saupoudrer de graines de sésame. Enfourner pour 12-15 minutes selon votre four. Faire griller les tranches de poitrine nature sur une poêle ou au four. Disposez-les sur un papier absorbant. Déposer le lard croustillant sur les feuilletés au chèvre avant de servir.

Pour finir

Retrouvez cette recette sur mon blog :

<http://www.bistrodejenna.com/feuilletes-chevre-epinards-lard-croustillant>