

Mini-feuilletés Chèvre, Miel et Noix : L'Apéritif Gourmand Inratable

Informations clés

- Temps de préparation : 15 à 20 minutes
- Temps de cuisson : 15 à 20 minutes à 180°C (thermostat 6)
- Rendement : 20 à 30 pièces (avec 2 pâtes feuilletées)

Ingrédients nécessaires

- 2 pâtes feuilletées
- 100g à 250g de fromage de chèvre mi-sec (environ 5-10g par pièce)
- 1 à 2 cuillères à soupe de miel (quelques gouttes par pièce)
- 6 à 12 cerneaux de noix, à concasser grossièrement
- 3 pincées de romarin (frais ou séché)
- 1 jaune d'œuf dilué dans 1 cuillère à soupe d'eau (pour la dorure)
- Poivre noir moulu

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Découpez des disques de pâte de 5cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre.
- Déposez une petite tranche de chèvre mi-sec au centre de chaque disque.
- Ajoutez quelques gouttes de miel, une pincée de noix concassées et un peu de romarin sur chaque pièce.
- Poivrez légèrement pour équilibrer la douceur du miel et du chèvre.
- Badigeonnez les bords des feuilletés avec le mélange jaune d'œuf et eau.
- Disposez les feuilletés sur une plaque de cuisson en les espaçant bien, car ils s'étalent à la chaleur.
- Enfournez pour 15 à 20 minutes jusqu'à obtenir une belle dorure.

Conseils de chef et conservation

- Choix du fromage : privilégiez un chèvre mi-sec pour une texture fondante sans coulage excessif.

- Anticipation : vous pouvez préparer les feuilletés à l'avance et les conserver crus au réfrigérateur jusqu'à la cuisson.
- Conservation : les feuilletés cuits se gardent 2 à 3 jours au réfrigérateur et se réchauffent quelques minutes au four avant le service.
- Variantes : remplacez les noix par des noisettes, pistaches ou amandes, et le miel standard par du miel de lavande ou de châtaignier.