# FEUILLETE AU CHEVRE DE MAXIME

**Pour 3/4 personnes préparation 10mn cuisson 10mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 bûche de chèvre | 1 œuf |
| 1 pâte feuilletée | des tomates séchées |

**1°Préchauffez le four Th 200/210°C.**

**2° Coupez la bûche de chèvre en rondelle de 5mm d’épaisseur.**

**3°Etalez la pâte et coupez avec un emporte pièce des disques. Pour 9 feuilletés, il faut 18 disques.**

**4° Posez les disques sur du papier de cuisson et mettre une rondelle de chèvre dessus et un autre disque pour fermer. On peut ajouter un morceau de tomates de séchées et ensuite bien souder les bord.**

**5°Badigeonnez les disques de jaunes d’œuf pour faire dorer.**

**6° Au four pendant 10mn. A servir avec une salade en entrée ou plat suivant la quantité de feuilletés.**

# FEUILLETE CHEVRE AVEC PATE A FILO

**Pour 4 personnes préparation 5mn cuisson 10mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 bûche de chèvre | Pignons ou des noix |
| 2 feuilles à filo | Sel, poivre |
| Du miel | 30g de beurre fondu |

**1° Préchauffez le four TH**

**2° Faites fondre le beurre. Prenez 1 feuille de filo et badigeonnez-la de beurre fondu.**

**3° Ensuite mettez une autre feuille dessus. Coupez-les feuilles en 4, puis mettez dessus une rondelle de chèvre.**

**4°Ajoutez le miel, les pignons hachés, sel et poivre, puis refermez les 4 carrés comme un ballotin.**

**5°Une fois les ballotins fermés badigeonnez-les de beurre pour qu’ils dorent. Enfournez 10mn**