# FEUILLETTE AU CHEVRE DE *MAXIME*

**Pour 3 personnes ou 4 personnes préparation 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 rondelles d’1/2cl d’épaisseur.

3° Etalez la pâte et coupez avec l’emporte pièce des disques. Pour 9 feuilletées il faut 18 disques.

4° Posez les disques sur le papier de cuisson de la pâte ensuite une rondelle de chèvre et un autre disque pour fermer. Variante avec un morceau de tomate séchée.

5° Badigeonnez le dessus des disques avec un jaune d’œuf pour qu’ils dorent.

# 6° Au four pendant 20mn. Servez avec une salade.

# LASAGNE DE CHEVRE FRAIS

**Pour 4 personnes préparation 20mn Cuisson 20mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 400g de chèvre frais | 100g de parmesan râpé |
| 8 brins de sauge | 1 oeuf |
| 8 feuilles de lasagne | 8 tranches de bacon |
| 10cl de crème épaisse | Paprika |
| 65g de beurre | Sel, poivre |

1. Préchauffez le four Th 6 (180°C).  
  
2. Mélangez le chèvre frais, la crème, l’œuf, la moitié du parmesan, du sel et du poivre.  
  
3. Dans un plat rectangulaire, mettez les feuilles de lasagne puis la préparation au fromage et le bacon en petits morceaux.

4. Ajoutez une couche de feuilles de lasagne puis couvrez de papier d'aluminium et enfournez pour 20mn.

5. Juste avant de servir, parsemez du reste de parmesan, d’une pue de paprika et de la sauge. Servez chaud.