

CROUSTILLANTS DE CHEVRE AUX NOISETTES



Une recette issue d'un hors-série du magazine Prima, idéale en entrée ou en plat léger le soir avec une salade, j'ai utilisé des feuilles de filo (pas de feuilles de brick dans le frigo !), la prochaine fois je ferais avec des feuilles de brick, ce sera meilleur, enfin, moi je préfère les feuilles de brick !

Ingrédients :

- 1 bûche de chèvre
- 80grs de noisettes décortiquées,
- 6 feuilles de brick
- 1 bouquet de cerfeuil (pour la déco)
- 1 cuillère à café de poivre concassé
- 1 oeuf
- beurre fondu pour les feuilles de brick

Préparation :

- Coupez votre chèvre en 12 rondelles environ. Concasser les noisettes, avec un robot ou un pilon (courageuse ?) et mélanger au poivre.
- Battre un oeuf dans un ramequin et plongez-y les rondelles de chèvre, puis enrobez-les de noisettes et poivre, comme pour une panure. Le passage dans l'oeuf n'est pas prévu dans la recette originale, je l'ai rajouté ! A vous de voir !
- Préchauffer votre four à 180°C
- Coupez chaque feuille de brick en deux et badigeonner de beurre fondu, poser une rondelle de chèvre au centre et fermez avec des piques en bois.
- Déposer sur votre Silpat ou une feuille de silicone, et mettre au four jusque les feuilles de brick soient bien dorées.