

Coussinets de chèvre chaud au pain d'épices



Ingrédients pour 2 coussinets:

- Un chèvre de 30 g (picodon ou rocamadour)
- 2 tranches de pain d'épices
- 1 feuille de pâte filo

Recette:

1-Préchauffer le four à 210°C (Th 7).

2-Faire griller les deux tranches de pain d'épices au grille-pain. Laisser refroidir et émietter.

3-Couper la feuille de pâte filo en deux. Sur chaque demi-feuille, déposer au centre la moitié du pain d'épices émietté et un demi chèvre. Plier la pâte autour de la garniture en formant un coussinet.

4-Cuire les coussinets au four pendant 10 mn jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante.

5-Déguster avec une salade bien assaisonnée.