



NEMS" OU CIGARES A LA RICOTTA DE BREBIS ET PIGNONS



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 16 pièces:

8 feuilles de filo

225 g de ricotta de brebis (ou tome fraîche ou chèvre pas trop sec)

40 g de pignons

60 g de parmesan râpé (parmigiano reggiano de préférence)

1 pincée de macis en poudre (ou un peu de noix de muscade)

1 càs de persil plat et ciboulette mélangés et hachés

6 ou sept pétales de tomates confites (maison si possible)

1 œuf entier

Sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 210°.

Torréfier les pignons 1 ou 2 mn dans le four en train de chauffer.

Mettre la ricotta, les pignons torréfiés, le parmesan dans le bol du mixer et donner de petites impulsions pour que le mélange reste un peu grossier.

Ajouter le macis et le persil, mixer encore quelques secondes.

A la fourchette, ajouter les herbes hachées, la tomate confite coupée en dés minuscules et assaisonner de sel et de poivre. Réserver.

Battre l'œuf entier en le diluant éventuellement avec 1 càc de lait.

Couper les feuilles de pâte à filo dans le sens de la largeur et poser 1 grosse càs de farce sur un des bords large en n'allant pas jusqu'au bout.

Replier les extrémités vers l'appareil au fromage et rouler la feuille sur elle-même de façon assez serrée pour que le cigare soit régulier et se tienne.

Faire de même avec les autres feuilles et au pinceau, badigeonner chaque "nem" avec l'œuf battu.

Poser sur un plaque à pâtisserie et cuire pendant environ 15 mn en surveillant bien la couleur.

Servir avec une salade verte ou mieux avec une salade de poivrons marinés.