

5 juin 2008

Strudel au fromage de chèvre frais, petits pois, chorizo et abricots



(pour 4/6)

*9 feuilles de filo
1 Cœur du Berry (220 g)
65 g de pignons de pin grillés
2 petits chorizo en tranches fines
10 abricots secs moelleux
200 g de petits pois
2 pincées d'ancho chile pepper (ou paprika fumé)
2 cs de beurre fondu + 2 cs d'huile d'olive
zaatar
graines de pavot*

Préchauffez le four à 180 °C.

Badigeonnez une feuille de pâte filo de mélange beurre+huile. Posez une autre feuille par-dessus que vous badigeonnerez aussi. Et ainsi de suite jusqu'à épuisement des feuilles de filo.

Dans un saladier, écrasez le fromage de chèvre. Faites griller le chorizo dans une poêle anti-adhésive sans ajout de matière grasse puis ajoutez le au fromage (en prenant soin de bien l'égoutter d'abord), ainsi que les abricots en morceaux, les petits pois, les pignons de pins et le piment (ou paprika). Assaisonnez.

Répartissez la préparation en un triangle au milieu des feuilles de filo dans le sens de leur longueur. Repliez les deux bords les plus petits vers le centre puis rabattez les deux autres cotés en serrant bien.

Déposez le strudel sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé, face refermée en-dessous. Badigeonnez d'un peu de beurre+huile, saupoudrez de graines de pavot et de zaatar. Faites cuire une trentaine de minutes ou jusqu'à ce que les feuilles soient dorées et croustillantes.

Le Blog-notes de Lolotte

<http://blogalolotte.canalblog.com>