

## Feuilletés au chèvre et confit de myrtilles

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 chèvre Sainte Maure  
1 pâte feuilletée  
4 brins de thym citron ( j'ai mis du thym classique )  
125 g de myrtilles  
1 c à s rase de sucre  
Huile d'olive  
Poivre du moulin

Dérouler la pâte feuilletée, la fariner légèrement et l'étaler encore au rouleau pour la rendre la plus fine possible. Découper 6 rectangles avec un couteau, les mettre sur un papier cuisson et les piquer de quelques coups de fourchette.

Sur chaque rectangle déposer 2 rondelles de chèvre un peu épaisses, parsemer de thym effeuillé, poivrer et arroser d'un filet d'huile. mettre au four préchauffé à 180-200° suivant le four et cuire 20-25 mn.

Pendant ce temps, lavez les myrtilles ( j'avais pris bien sûr des surgelées vue la saison et n'ai donc pas eu besoin de le faire ), les mettre dans une petite casserole avec le sucre et 4 c à s d'eau. Faire cuire à feu vif 5mn.

Répartir les myrtilles sur le chèvre à mi-cuisson et poursuivre la cuisson.

Servir aussitôt avec une salade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>