



Les Gourmandises de Marina

Amuse-bouche en cornets garnis de fromage aux fines herbes

Pour 20 cornets :

10 feuilles de pâte à filo ou feuilles de brick ronde

100 g de beurre fondu

Pour la garniture :

1 ou 2 boîtes de St Morët ou équivalent

Fines herbes du jardin : oignons, persil plat ciboulette et un peu de basilic.

Préparation des cônes :

Il est nécessaire de doubler les feuilles afin que les cônes soient moins fragiles. Badigeonner généreusement de beurre une feuille de brick, superposer une deuxième feuille sur la première et badigeonner à nouveau de beurre. Coupez les feuilles de brick en 4 triangles et les rouler en cornet. Garnir le haut du cône avec du papier alu afin que celui-ci ne s'affaisse pas pendant la cuisson, il est inutile de mettre de l'alu dans tout le cône, j'ai fait une petite boule avec un morceau qui dépasse du cône pour faciliter le retrait après le cuisson.

Déposez les cônes côté jointure sur une plaque de cuisson et cuire environ 8 mn à chaleur 180° pour qu'ils soient dorés, les laisser refroidir avant de les démouler avec précautions car ils sont un peu fragiles.

Hacher les fines herbes et les mélanger avec le fromage. Garnir les cônes avec une douille et réserver au frais

Pour la présentation j'ai disposé les cônes dans des verres à whiskys bas.