

Feuilleté au fromage de chèvre, ciboulette fraîche, pesto de tomates séchées, ail confit en chemise |

Recette pour 12 tapas

Description

Facile à manger, croquant, craquant, aux saveurs du soleil Méditerranéen.

L'astuce du chef

La dorure, est composée d'un oeuf et de deux cuillères à soupe d'eau froide, bien fouettés.

Ingrédients

Vol au vent

- 1 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage
- 1 Unité(s) Oeuf
- 2 Cuil. à soupe Eau

- Sel et poivre

Crème de chèvre et ail en chemise

- 360 Gr Rouleau de chèvre
- 6 Gousse(s) Ail
- 8 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Pesto de tomates séchées

- 125 Gr Tomates séchées
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 0.50 Cuil. à soupe Câpres
- 75 Ml Huile d'olive
- 2 Cuil. à soupe Noix de pin
- 15 Gr Parmigiano reggiano râpé
- 6 Feuille(s) Basilic

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Écrasez légèrement les gousses d'ail avec la peau. Ciselez la ciboulette finement.

Préparez la dorure, ainsi qu'un bol avec de l'eau et un pinceau.

Râpez le Parmesan.

Torréfiez au four durant 3 minutes les noix de pin.

Vol au vent

Détaillez des ronds de 2 de pâte feuilletée (24 unités) à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez 12 ronds sur une plaque à cuisson couverte d'un papier parchemin. À l'aide d'un emporte de pièce de 1, détaillez un autre rond dans le centre des 12 ronds restants, vous réaliserez ainsi des anneaux.

À l'aide d'un pinceau et de l'eau froide, humidifiez les ronds de pâte sur la plaque de cuisson. Recouvrez-les des anneaux, exercez une légère pression, pour vous assurez qu'ils collent bien ensemble.

Badigeonnez-les de dorure (voir les Astuces du chef) Faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes. À la sortie du four, la pâte doit être bien dorée.

Ail en chemise et Crème de chèvre

Ail en chemise

Sur une feuille d'aluminium, déposez l'ail légèrement écrasé, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez un filet d'huile d'olive. Refermez la feuille d'aluminium sur les gousses d'ail.

Placez-les dans le four durant 20 à 30 minutes à 365°F.

Retirez les pelures et réservez les gousses d'ail confites.

Crème de chèvre

Mélangez le fromage de chèvre dans un bol avec la crème, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez la ciboulette ciselées finement.

Pesto de tomates séchées

Au robot culinaire, hachez finement le basilic, les tomates séchées, les pignons de pin, les câpres, le fromage Parmesan, l'ail et le jus de citron. Incorporez l'huile d'olive en filet jusqu'à ce que le mélange ait une consistance crémeuse et légèrement granuleuse. Salez, poivrez et réservez.

Finition et montage

Retirez le couvercle des feuilletés, à l'aide d'une poche à pâtisserie, remplissez de moitié l'intérieur, déposez de l'ail confit, complétez avec le fromage de chèvre et finalisez avec des petites boules de pesto de tomates.

Finalisez avec une petite feuille de basilic.

Bon appétit!