

# Feuilleté chèvre miel & Roquette, parmesan, pignons de pin

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 bûche de fromage de chèvre
- 1 Pâte feuilletée
- Miel liquide
- Thym
- 60 g de roquette
- 1 cuil. à soupe de pignons de pin
- 20 g de parmesan
- 1 cuill a café de vinaigre balsamique
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre



## Préparation

- Couper la bûche de chèvre en rondelles. Dérouler la pâte feuilletée.
- Découper des carrés dans la pâte feuilletée d'une taille légèrement supérieure à celles des rondelles de chèvre.
- Poser une tranche de fromage de chèvre sur chaque carré de pâte feuilletée. Arroser de miel, parsemer de thym. Replier légèrement les bords pour empêcher le miel de couler.
- Disposer les feuilletés sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner pour 15 minutes à 200°C.
- Rincer et essorer la roquette. Couper le parmesan en copeaux à l'aide d'un économe.
- Verser le vinaigre dans un bol avec le sel et le poivre puis avec l'huile d'olive. Mélanger
- Répartir la roquette, les pignons et les copeaux de parmesan dans un saladier, arroser avec la vinaigrette, mélanger
- Déguster les feuilletés chèvre miel chauds et accompagnés de la salade composée.

 Régalez vous



Peut être dégusté avec les doigts (manger-main)



Pour varier la recette, vous pouvez :

- faire rapidement torrifier les pignons de pin dans une petite poêle sans matière grasse.
- remplacer par le fromage de votre choix selon vos préférences
- remplacer le miel par des tomates séchées, épinards, etc. (selon vos préférences)

