

Feuilletés au chèvre & aux noix



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation :** 15 min

✓ **Cuisson :** 25 min

✓ **Ingrédients**

pour 8 personnes :

- 8 carrés de pâte feuilletée
- 8 cuil. à soupe de crème fraîche
- 200 g de lardons
- 2 petites bûches de fromage de chèvre fermier
- une vingtaine de noix
- miel liquide
- poivre



✓ **Préparation :**

1. Préchauffez le four à 200°C. Faites revenir les lardons dans une poêle à feu vif pendant quelques minutes. Réservez sur du papier absorbant.
2. Disposez les carrés de pâtes sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
3. Étalez 1 cuillère à soupe de crème fraîche sur chaque carré de pâte et répartissez les lardons.
4. Coupez les fromages de chèvre en rondelles et disposez-les sur les lardons. Ajoutez les noix grossièrement hachées et un filet de miel. Poivrez.
5. Rabattez les quatre coins et soudez-les au centre. Enfourez pour environ 20 min. Les feuillets doivent être bien dorés.
6. Servez immédiatement accompagné d'une salade de mâches aux dés de betteraves et aux graines de sésame.

www.audalacuisine.com