

Croustillants au chèvre et aux épices

Préparation 30 mn

Cuisson 6–8 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g de fromage de chèvre demi-sec (type crottin)

Feuilles de pâte filo

1 oeuf

1 c à c d'huile d'olive

Graines de sésame, de pavot, de fenouil, piment d'Espelette

1 paquet de brochettes en bois

Écraser le fromage avec une fourchette pour obtenir une pâte malléable. Mélanger le jaune d'oeuf avec l'huile d'olive.

Dans 4 feuilles de filo découper des bandes de 6 cm de large et recouper ces bandes en 2 pour obtenir des rectangles de 6 x 16 cm.

Préchauffer le four à 210°.

Déposer une noisette de fromage sur un petit côté d'un rectangle légèrement humidifié d'eau. Poser une brochette en diagonale sur le fromage de façon à former un triangle de 6 cm de côté et replier l'extrémité de rectangle vers le grand côté. Rabattre 2 fois encore sur le grand côté. Appuyer du bout des doigts sur les bords du triangle pour que la pâte adhère bien. Vous pouvez aussi faire des carrés et des ronds, dans ce cas utiliser un emporte-pièce ou un verre retourné. Badigeonner la surface des croustillants de jaune d'oeuf et saupoudrer de graines ou d'épices.

Déposer les croustillants sur une plaque antiadhésive et les cuire quelques minutes en surveillant (cuisson à adapter en fonction du four) jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Il est possible de préparer les croustillants à l'avance et les cuire au dernier moment quand les convives sont présents. Dans ce cas recouvrir les croustillants d'une grande feuille d'aluminium pour éviter qu'ils ne sèchent.

Variantes possibles : vous pouvez aussi garnir les croustillants avec d'autres fromages tels que camembert, munster, roquefort, comté râpé, et les saupoudrer d'autres graines et épices (carvi, anis vert, paprika, curry, ras-el-hanout.....).

Sur certains croustillants vous pouvez voir par transparence une feuille de persil, il suffit de la déposer sur le fromage avant de fermer le croustillant, mais vous pouvez aussi mettre de la coriandre ou de la menthe.

