

FEUILLETE ARTICHAUT-SALAMI-CHEVRE FRAIS

Pour 6 personnes ou 2,5 morfalous au dîner

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 à 25 min



2 pâtes feuilletées "maison" ou Mr P.....
300 g de minis artichauts à l'huile d'olive
6 tranches de salami
1 oignon rouge
4 palets de chèvre frais
origan
poivre du moulin
1 jaune d'œuf pour dorer
chapelure

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 2 Étaler un rond de pâte feuilletée sur un papier cuisson. Le dorer avec une partie du jaune d'œuf additionné d'un petit peu d'eau.
- 3 Dans un grand bol, rassembler les minis artichauts coupés en morceaux, le salami coupé en lanières, l'oignon rouge émincé et un peu d'origan. Mélanger. Répartir sur la pâte feuilletée.
- 4 Emietter le chèvre frais par dessus.
- 5 Recouvrir du deuxième rond de pâte feuilletée. Le dorer avec le reste du jaune d'œuf. Saupoudrer d'un peu d'origan et de chapelure.
- 6 Enfourner pour 20 à 25 min.
- 7 Déguster chaud.