

Roulés feuilletés au chèvre et miel.

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/11/04/25477297.html>

November 4, 2012

dimanche 4 novembre 2012

Un tour en cuisine 180

Ingrédients :

Pâte feuilletée : 1 rouleau

Chèvre frais : 50 gr

Crottin de Chavignol bien sec (mon petit plus) : 1/2

Miel liquide

Préparation :

Etaler la pâte. Disposer le chèvre sur toute la surface de la pâte. Tremper une fourchette dans le miel et faire des filaments de miel sur le chèvre. Râper le crottin dessus.

Rouler la pâte en boudin, Préchauffer le four à 200°C. Découper le rouleau en tronçons d'environ 1cm (pour faciliter la découpe placer quelques minutes le rouleau au congel).

Cuire une vingtaine de minutes.



