

Chavignol en croûte feuilletée

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 25 minutes

Ingrédients :

- 150 g de pâte feuilletée
- 1 crottin de Chavignol
- Un peu de farine
- Thym
- 1 jaune d'œuf
- Poivre

Recette :

- Préchauffez le four sur 180-200 °c.
- Découpez 2 carrés de pâtes feuilletée de 10 cm de côté.
- Coupez ensuite le crottin en deux dans le sens de l'épaisseur.
- Farinez les deux parties du fromage ainsi découpé.
- Placez-les au centre des carré de pâte feuilletée.
- Saupoudrez de thym et poivrez légèrement.
- Formez alors un petit sachet avec la pâte autour du fromage.
- Badigeonnez le sachet de pâte de jaune d'œuf (pinceau).
- Enfournez pendant 20 minutes.

Variantes :

Cette recette est initialement réalisée avec du rondin de Bastogne qui est également un fromage de chèvre en forme de bûche typiquement régional.

Boisson :

Un sancerre, blanc (10°C) ou rouge frais mais pas glacé.