

Feuilleté au crottin de Chavignol

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- 1 paquet de pâte feuilletée
- 1 ou 2 crottin de Chavignol
- 20 g de farine
- Thym frais
- 1 jaune d'œuf

Recette:

- Préchauffez le four sur 200°C.
- Découpez des carrés de pâtes pouvant recouvrir des demis crottins.
- Découpez les crottions en deux dans le sens de l'épaisseur et farinez-les.
- Posez-les au centre des carrés de pâte prédécoupés.
- Parsemez le fromage de thym et faites-en un petit paquet en ramenant les pointes de pâtes vers le haut.
- Battez légèrement le jaune d'œuf et badigeonnez-en la pâte à l'aide d'un pinceau.
- Faites cuire au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Boisson:

Un Sancerre, somptueux blanc de Loire, servi à 10°C.