

# Feuilletés au chèvre sauce à l'ail des ours

Ingredients 2 personnes

- 1 pâte feuilletée ou un paquet de carrés feuilletés
- Une douzaine de feuille d'ail des ours
- 50 gr de fromage de chèvre Selles-sur-Cher
- 2 cuillères à soupe de Parmesan râpé
- 20 cl de crème fraîche entière liquide
- 1 cuillère à soupe de crème semi épaisse Elle & Vire
- 1 oeuf
- 1 Salade verte + vinaigrette
- Fleur de sel (pas mis) – Poivre au moulin



## Étapes

- Laver les feuilles d'ail des ours, bien les éponger ensuite avec un torchon propre
- A l'aide d'un couteau bien aiguisé, ciseler le plus finement possible l'ail des ours.
- Verser la crème liquide dans une casserole et la chauffer à feu doux. Ajouter le parmesan pour le faire fondre. Saler (ou pas, le fromage l'est déjà), poivrer.
- Ajouter l'ail des ours ciselée et poursuivre la cuisson 5 minutes.
- Eteindre le feu, couvrir d'une assiette et réserver.
- Mixer le fromage s'il est trop sec
- Fariner un tapis et étaler la pâte feuilletée. Découper 8 ronds de 8 cm de diamètre.
- Séparer le blanc et le jaune de l'oeuf dans 2 ramequins différents
- Mélanger le chèvre avec un peu de crème épaisse et en placer une portion au centre de 4 feuilletés
- A l'aide d'un pinceau, badigeonner les bords de blanc d'oeuf puis fermer avec chaque feuilleté avec le 2ème rond de pâte. Bien souder les bords
- Badigeonner les feuilletés de jaune d'oeuf puis les cuire au four préchauffé à 180° c pour 20 minutes environ
- Servir 2 feuilletés par personne avec un peu de salade. Réchauffer la sauce aussitôt

