

Mini feuilletés au chèvre, noix et miel

Ingrédients (pour une 20aine)

1 pâte feuilletée
10 petits fromages de chèvre frais (200 g)
10 cerneaux de noix
1 ou 2 cs de miel
Poivre du moulin

Préparation : 20 minutes Cuisson : 15 minutes environ

Mettez à préchauffer le four à 180°C.

Déroulez la pâte feuilletée en gardant le papier sulfurisé en dessous.

Découpez des disques avec un petit emporte-pièce (de 5 cm de diamètre environ).

Déposez au centre de chaque disque la moitié d'un chèvre frais puis un demi cerneaux de noix en morceaux, poivrez légèrement.

Repliez les bords vers le centre et posez les feuilletés sur une plaque de cuisson en veillant à bien les espacer car ils vont s'étaler en cuisant.

Versez quelques gouttes de miel à l'aide d'une petite cuillère et faites cuire 15 minutes environ.

Laissez un refroidir sur une grille et servez tiède.