

# Feuilletés au chèvre



Quantité	<b>6 Personne(s)</b>
Préparation	<b>30 min</b>
Cuisson	<b>12 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

## Ingrédients

pour Feuilletés au chèvre

- 1 pâte feuilletée
- 60 g de fromage de chèvre frais (Petit Billy par exemple)
- 10 g de beurre
- 1 tranche de jambon blanc
- 1 c. à soupe de parmesan
- 1 jaune d'oeuf
- basilic (frais ou surgelé)

## Préparation

pour Feuilletés au chèvre

- 1 Préchauffez le four th.8 (240°C).
- 2 Mixez la tranche de jambon blanc.
- 3 Ajoutez à ce mélange le parmesan, le beurre fondu et le chèvre frais.
- 4 Dans la pâte feuilletée, à l'aide d'un emporte-pièce, découpez des triangles en nombre pairs.
- 5 Déposez sur un tringle de pâte la farce et saupoudrez de basilic.
- 6 Refermez avec un autre triangle de pâte.
- 7 Lorsque les feuilletés sont prêts, badigeonnez-les de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.
- 8 Enfournez vos feuilletés apéritif 12 min.
- 9 A savourer bien chaud accompagnés d'un verre de crémant d'Alsace, de Bourgogne aligoté ou de Spumante.