

[Imprimer](#)

Feuilletés aux poireaux et au roquefort



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	45 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Feuilletés aux poireaux et au roquefort

- 1 pâte feuilletée
- 8 blancs de poireaux
- 200 g de roquefort :
- 50 g de beurre
- 1 oeuf
- 1 noix de beurre
- sel, poivre

Préparation

pour Feuilletés aux poireaux et au roquefort

- 1 Préchauffez le four th.7 (210°C).
- 2 Lavez les poireaux et coupez-les en rondelles.
- 3 Faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez les poireaux, salez modérément et poivrez.
- 4 Laissez fondre, à feu très doux, pendant 30 min, en remuant de temps en temps, sans laisser colorer.
- 5 Coupez 4 carrés dans la pâte. Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Diluez le jaune d'oeuf avec un peu d'eau et badigeonnez la surface de chaque feuilleté à l'aide d'un pinceau.
- 7 Déposez au centre de chaque carré 50 g de roquefort et un peu de fondue de poireaux.
- 8 Enfournez pendant 15 min.

Astuces

pour Feuilletés aux poireaux et au roquefort

Vous pouvez parsemer vos feuilletés de pignons de pin et décorer vos assiettes avec les restes de la fondue de poireaux et des losanges de feuilletés.

Accord vin

pour Feuilletés aux poireaux et au roquefort

- Un Bergerac (Sud-Ouest)
- Un Côtes de bourg
- Un Saint-pourçain (Val de Loire)