

Feilleté au cantal

Recette proposée par Elvira André :

"Une entrée très appréciée en hiver." Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 50 mn

Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- 1 petit oignon en fines lanières
- 200 g de fromage frais émietté (bien égoutté)
- 150 g de cantal grossièrement râpé
- 5 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café de paprika
- 400 g de pâte feuilletée
- sel et poivre

La recette

1/ Préchauffer le four à 200°C. Ebouillanter les lanières d'oignon pendant 4-5 minutes. Egoutter, rincer à l'eau froide et égoutter de nouveau. Réserver.

2/ Bien mélanger le fromage frais avec le cantal râpé. Incorporer 4 jaunes d'œufs, le paprika et les lanières d'oignon. Saler si nécessaire. Poivrer. Mélanger 1 jaune d'œuf avec un peu d'eau.

3/ Etaler la pâte et en découper 4 cercles. Répartir la préparation antérieure sur les cercles de pâte. Badigeonner les bords avec le jaune d'œuf mélangé à l'eau. Rabattre pour former des chaussons. Bien aplattir les bords pour les coller. Badigeonner avec le reste de jaune d'œuf.

4/ Huiler légèrement la plaque du four. Disposer les feuillets dessus. Cuire au four pendant 30-35 minutes. Servir aussitôt.

Pour finir ... Servir avec une salade composée.

bon appetit

Source : L'internaute

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le mardi 16 novembre 2004

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/4972-feuillete-au-cantal.html>