

Feuilletés gorgonzola, miel et poire

Le sucré salé marche toujours bien. Pour l'anniversaire de ma mère, je voulais quelque chose qui avait du caractère et qui soit doux à la fois. Un peu comme elle finalement. Et comme l'ambiance était plutôt nourriture méditerranéenne, j'ai opté pour un fromage bleu italien. La suite, vous la saurez en lisant la recette ☐

Pour 24 feuilletés : 2 rouleaux de pâtes feuilletées de bonne qualité – 1 beau morceau de gorgonzola – du miel d'acacia – 2 poires conférences – sel – poivre

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans 2 plaques à muffins, disposez des caissettes en papier.

Déroulez la pâte feuilletée et faites-y des cercles de la largeur des caissettes (avec un emporte pièce ou un verre). Garnissez toutes les caissettes de rond de pâte feuilletée.

Coupez des morceaux de gorgonzola et placez-en dans toutes les coupes de pâte. Couvrez avec un beau morceau de poire. Ajoutez sur chaque morceau de poire, une petite cuillère à café de miel. Salez, poivrez l'ensemble.

Enfournez environ 30min au milieu du four.

A déguster tiède.

Feuilletés à la saucisse

Le must de mes apéros et je crois la recette la plus simpliste du monde. Mais quel succès ! Je n'en reviens toujours pas. Finalement, ce n'est pas toujours nécessaire de se compliquer la vie quand on a des invités ... La simplicité fait souvent merveille !

Pour 50 feuilletés : 10 saucisses type knacki (vérifiez qu'il y ait au moins 80% de viande dedans) – un rouleau de pâte feuilletée Marie (c'est celle qui contient le moins de choses artificiels. Mais les pâtons bio ont plus d'ingrédients que cette marque...).

Préchauffez votre four à 210°C.

Pendant ce temps là, coupez chaque knacki en 5. Réservez.

Déroulez votre pâte feuilletée (attention elle ne doit pas être trop froide, sinon elle va casser). Faites des bandes avec votre couteau d'un peu moins que la largeur de chaque morceau de knacki.

Enroulez votre morceau de knacki de pâte (un tour suffit) et coupez le surplus. Posez sur du papier cuisson. Recommencez l'opération jusqu'à ne plus avoir ni de pâte ni de knacki. Ne serrez pas trop vos knackis sur la plaque, la pâte feuilletée gonfle à la cuisson, les feuilletés colleraient ensemble.

Faites cuir entre 20 et 25min. Servez chaud ou tiède. Si vos invités tardent trop, vous pouvez les repasser au four pour les réchauffer. SURTOUT pas de micro-ondes, vos feuilletés devraient tous mous...

Vous pouvez aussi faire des variantes, en utilisant des saucisses différentes : chipolatas et merguez (attention au surplus de gras), morteau, saucisses aux herbes, ...