

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.

Croquettes de camembert et salade persil & fèves

Pour 2 personnes (plat principal) – 4 personnes (entrée ou apéritif) : 1/3 de bouquet de persil plat – 250g de fèves surgelées – 1 bon camembert – de la chapelure – de la farine – 1 œuf

Dans de l'eau bouillante salée, faites cuire vos fèves pendant 6min (après reprise de l'ébullition). Egouttez-les et réservez. Effeuillez le persil et réservez.

Dans 3 petites assiettes, disposez votre oeuf battu, dans une autre la chapelure et dans la dernière la farine.

Ne sortez votre camembert qu'au dernier moment. Il doit être bien froid. Coupez-le en huit. Chaque morceau doit être successivement trempé dans la farine, puis l'œuf battu et enfin la chapelure. Faites chauffer une poêle antiadhésive avec un fond d'huile (type pépins de raisins). Faites dorer vos morceaux de camembert sur chaque face.

Pendant ce temps, préparez assaisonnement de votre salade. Préférez une huile/vinaigre en adéquation avec le fromage. Par exemple une huile pas trop forte en gout et un vinaigre de noix pour rehaussez. Vous pouvez aussi ajouter des graines (type sésame) pour donner du croquant à votre salade.

Pour la présentation : Dans chaque assiette, placez un peu de salade et placez vos croquettes de camembert. Servez de suite pour que les croquettes soit bien chaude et coulante.

Petit plus : Dans votre salade, vous pouvez ajouter des petits morceau de granny smith pour apporter de l'acidité et éviter d'avoir quelque chose de trop gras en bouche.