



Feuilletés Bonneterre au Petit Frais de brebis



Ingrédients pour 4 personnes.

- 200 g de pâte feuilletée Bonneterre
- 150 g de Petit frais de brebis Bonneterre
- 1 œuf Bonneterre
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 10 feuilles de menthe
- poivre



Préparation

1. Hachez la menthe. Dans un saladier, la mélanger avec le fromage à l'aide d'une fourchette, poivrez, ne pas saler.
2. Saupoudrez la pâte feuilletée de paprika, et la découper en 8 rectangles de 12 cm X 5 cm.
3. Garnissez 4 rectangles de chèvre frais, puis recouvrez-les avec 4 autres rectangles. Bien soudez les bords et quadrillez le dessus avec les dents d'une fourchette.
4. Bâtez l'œuf dans un bol. Badigeonnez le dessus des rectangles à l'aide d'un pinceau pour leur donner un aspect bien doré.
5. Faites cuire au four à 210 °C (th 7) pendant 15 minutes. Servez les feuilletés chauds, avec une salade.

