

FEUILLETES AU ROQUEFORT, MIEL, NOIX



Ingrédients (8 personnes):

pour 30 feuilletés environ

2 pates feuilletés,
300gr de roquefort,
2 cas de crème épaisse,
1 ca c de miel, 100gr de cerneaux de noix concassés,
1 c a c de ciboulette ciselée, poivre.
1 jaune d'oeuf.

Préparation:

Préchauffer le four à 180°

Émietter le roquefort.

Mélanger le à la crème, au miel, la noix, ciboulette et poivre.

Découper la pâte en 6 cm de largeur.

Poser des petits tas de farces sur le rectangle en les espaçant de 2 cm.

Mouiller la pâte autour de la farce, recouvrir d'une autre bande de pâte.

Souder bien les bords.

Dorer la bande au jaune d'oeuf, découper à la roulette des petits carrés.

Enfourner 15 mn.

Servir à l'apéritif