

Croustillants de chèvre à l'estragon



Ingrédients

Pour 48 pièces

- 100 g d'échalotes (env. 6)
- 50 g d'huile d'olive (5 c. à soupe)
- 5 feuilles de pâte à filo
- 350 g de chèvre frais
- 2 oeufs
- 125 g de crème fraîche liquide
- 10 g d'estragon ciselé (1 c. à soupe)
- 50 g de raisins de Corinthe
- sel et poivre

① Préchauffez votre four à 180°C (th 6). Ciselez les échalotes. Dans une casserole, faites-les suer dans une cuillère à café d'huile d'olive. Assaisonnez et réservez au frais

② Placez vos empreintes FLEXIPAN 48 Petits Fours (Réf. FP 2416) sur la plaque aluminium perforée. Avec un pinceau, badigeonnez les feuilles de pâte à filo d'huile d'olive. Détaillez 96 carrés de 8 cm de côté puis enfoncez 48 carrés dans les empreintes. Superposez en quinconce un deuxième carré. Faites cuire à vide 3 à 4 minutes à 180°C (th 6). Laissez refroidir.

③ Dans un cul-de-poule, mélangez le fromage frais, les échalotes, les oeufs, la crème liquide, l'estragon, les raisins, le sel et le poivre. Remplissez les croustillants de préparation avec la poche à douilles. Faites cuire 9 minutes à 180°C (th 6) jusqu'à ce que vous obteniez une belle coloration.