

Feuilletés au chèvre et confit de myrtilles

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 chèvre Sainte Maure
1 pâte feuilletée
4 brins de thym citron (j'ai mis du thym classique)
125 g de myrtilles
1 c à s rase de sucre
Huile d'olive
Poivre du moulin

Dérouler la pâte feuilletée, la fariner légèrement et l'étaler encore au rouleau pour la rendre la plus fine possible. Découper 6 rectangles avec un couteau, les mettre sur un papier cuisson et les piquer de quelques coups de fourchette.

Sur chaque rectangle déposer 2 rondelles de chèvre un peu épaisses, parsemer de thym effeuillé, poivrer et arroser d'un filet d'huile. mettre au four préchauffé à 180-200° suivant le four et cuire 20-25 mn.

Pendant ce temps, lavez les myrtilles (j'avais pris bien sûr des surgelées vue la saison et n'ai donc pas eu besoin de le faire), les mettre dans une petite casserole avec le sucre et 4 c à s d'eau. Faire cuire à feu vif 5mn.

Répartir les myrtilles sur le chèvre à mi-cuisson et poursuivre la cuisson.

Servir aussitôt avec une salade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>