

Roses feuilletées aux courgettes et jambon

Ingrédients

1 pâte feuilletée rectangulaire
1 courgette
130 g de fromage de chèvre frais (type petit billy) ou de la mère Loic
½ botte de ciboulette
1 c. à c. d'ail en poudre
1 tour de moulin de poivre noir
100 g de jambon cru

Déroulement

Mettez le fromage de chèvre frais dans un bol. Écrasez-le avec une fourchette. Ciselez la ciboulette au-dessus du fromage. Ajoutez l'ail en poudre, poivrez, mélangez le tout avec la fourchette. Réservez.

Les courgettes :

Coupez les courgettes en fines lamelles, avec un grand couteau bien aiguisé ou avec une mandoline.

Portez à ébullition de l'eau dans une petite poêle anti-adhésive.

Dès l'ébullition, plongez les rondelles de courgettes dans l'eau et faites-les cuire pendant 1 minute.

Egouttez les sur du papier absorbant, en les récupérant avec une écumoire.

Epongez les avec de l'autre papier absorbant et laissez-les refroidir.

Le jambon :

Découpez les tranches de jambon à moitié dans le sens de la longueur, afin d'obtenir des lanières.

Les roses feuilletées :

Déroulez la pâte feuilletée sur le plan de travail, en gardant son papier sulfurisé en dessous.

A l'aide du dos d'une cuillère, tartinez le fromage de chèvre ou Mère Loic sur la pâte feuilletée.

Ensuite, à l'aide d'une roulette à pizza, découpez la pâte en six bandes de 5,3 cm dans le sens de la largeur.

Disposez horizontalement une bande de pâte sur le plan de travail.

Mettez des rondelles de courgettes sur la moitié supérieure de la bande de pâte, en les faisant légèrement chevaucher les unes sur les autres.

Disposez des lamelles de jambon en horizontal, sur la partie inférieure des courgettes, en laissant la partie inférieure de la pâte libre.

Rabattez la partie inférieure de la bande de pâte sur les courgettes et le jambon. Pressez légèrement avec les mains.

Roulez la bande de pâte sur elle-même, afin de former une rose. Appuyez l'extrémité de la pâte pour souder chaque rose.

Déposez la rose au four et à mesure dans les alvéoles d'un moule à muffins en métal légèrement beurré ou huilé. Répétez l'opération jusqu'à former toutes les roses de courgettes.

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Enfournez et faites cuire environ 35 minutes, jusqu'à ce que les roses soient dorées.

Une fois cuites, démoulez-les sur une assiette et laissez-les tiédir avant de les déguster.

Petits cakes aux noix de St Jacques

Ingrédients

200g de noix de St Jacques

3 œufs

150g de farine

1 sachet de levure

10cl d'huile d'olive
1 grain d'ail haché
12,5 cl de lait entier
150g de gruyère râpé
150g de poireaux (blancs) émincés
10cl d'eau
1 cube bouillon
Sel-Poivre

Déroulement

Allumer le four 180°

Émincer les noix en 3 dans l'épaisseur et les faire revenir pendant 10mn à feu doux 1mn avec 1 filet d'huile d'olive en remuant.

Réserver.

Laver les poireaux et les émincer.

Dans le jus de cuisson des St Jacques, faire revenir les poireaux pendant 10mn avec le cube, l'eau et l'ail.

Hors du feu, mélanger les poireaux aux noix.

Dans un saladier, mélanger la farine, levure, œufs, lait et huile jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajouter le gruyère râpé, sel, poivre, poireaux et les noix.

Verser dans des petits moules 5mn de cuisson ou moule à cake 55mn fonction du four

A servir en apéro ou avec une salade