

Feuilleté de chèvre au miel et thym frais, accompagné de poivrons à l'ail



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

En apéro, entrée ou plat.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 fromage de chèvre
- miel
- thym frais
- 1 œuf
- 6 poivrons
- 5 gousses d'ail
- huile d'olive

Préparation

- 1 Découpez des cercles en double dans la pâte feuilletée.
- 2 Déposez au centre une petite tranche de fromage pas trop épaisse, 1/2 cuillère à café de miel et parsemez de quelques graines de thym frais.
- 3 Recouvrez de l'autre partie de pâte, collez les bords à l'œuf, faites un petit trou au centre, donnez quelques coups de lame sur le dessus et dorez à l'œuf.
- 4 Enfournez 20 minutes à 180°C (th.6). C'est cuit dès que le dessus est doré.
- 5 Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faites revenir les poivrons 15 minutes et ajoutez l'ail écrasé. Salez et poivrez. Laissez cuire quelques minutes.
- 6 Servez chaud ou froid, en entrée ou en accompagnement.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

