

Feuilleté de pintade aux poires et roquefort



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Un plat beau et bon ! Mariez les poires et le roquefort pour accompagner au mieux les filets de pintade.

Ingrédients

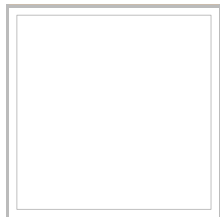
- 150 g de roquefort en tranche ou en dés, par exemple de roquefort société®
- 1 paquet de pâte filo
- 4 filets de pintade (ou de poulet)
- 2 poires
- 25 g de beurre salé
- 1 filet d'huile d'olive
- feuilles de persil plat (facultatif)

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 210°C.
- 2 A l'aide de ciseaux, coupez une dizaine de carrés dans les feuilles de pâte filo.
- 3 Faites fondre le beurre puis en badigeonner sur chacune des feuilles à l'aide d'un pinceau pour cuisine. Constituez 2 paquets de 5 feuilles.
- 4 Faites cuire les pâtes filo au four durant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées, puis rservez-les.
- 5 Baissez votre four à 180°C.
- 6 Faites griller les filets de pintade dans une poêle, avec un filet d'huile d'olive. Une fois grillés, coupez-les en lamelles, assez larges.
- 7 Coupez les poires en lamelles.
- 8 Montez le feuilleté : commencez par un paquet de pâte filo, puis les lamelles de pintade et de poires, un autre paquets de pâte filo et terminez par les morceaux de roquefort.
- 9 Passez le tout au four durant 15 minutes.
- 10 Avant de servir, décorez le feuilleté de persil plat (facultatif).

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

