



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Feuilleté aux légumes et au chèvre



Recette proposée par :

Emilie du blog www.laminutedemy.com

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée du commerce
- 300 g de légumes* (courgettes, poivron vert, tomates semi-séchées)
- 110 g de fromage de chèvre mou grossièrement coupé
- **de l'huile d'olive goût intense**
- du sel
- du poivre
- de l'ail en poudre
- du paprika

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Découpez 2 rectangles de 22x11cm dans la pâte et disposez-les côte à côte sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
- Faites revenir pendant 5 minutes vos légumes dans une cuillère à café d'huile d'olive et assaisonnez-les d'une pincée de sel, de poivre, d'ail en poudre et de paprika.
- Répartissez de manière homogène vos légumes sur les rectangles de pâte feuilletée et ajoutez le fromage de chèvre.
- Arrosez d'huile d'olive et enfournez pour 18 à 20 minutes. La pâte doit être gonflée et dorée. Servez froid ou chaud.

*Le mélange de légumes peut être composé de poivrons (vert, jaune, rouge), de tomates semi-séchées, de courgettes, de cœurs d'artichaut, d'aubergines.