


FEUILLETÉS DE FROMAGE DE CHÈVRE ÉPICÉ, CHUTNEY DE TOMATES

Préparation	20min
Cuisson	20min
Repos	1h
Total	1h40
Part(s)	8 feuilletés
Difficulté	



Ingrédients :

250 g de tomates cerise	1 cuillère à soupe de concentré de tomates
75 g de sucre à confiture	140 g de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 gousse de vanille	1 blanc d'œuf
1 piment entier FUCHS	2 cuillères à café de sel
1 cuillère à café de gingembre moulu FUCHS	3 cuillères à café de romarin FUCHS
½ cuillère à café de cannelle moulue FUCHS	1 buche de fromage de chèvre frais (200g)
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique	4 cuillères à café de thym FUCHS

Préparation :

1. Pour le chutney, laver les tomates et les couper en quartiers. Les mettre dans une casserole avec le sucre pour confiture et laisser reposer env. 1 heure. Laver le citron vert, le zester et le presser. Fendre et gratter la gousse de vanille pour en récupérer les graines à l'aide d'un petit couteau. Écraser le piment au mortier. Ajouter aux tomates le jus et le zeste de citron vert, les graines de vanille et la gousse, le piment, le gingembre, la cannelle, le vinaigre balsamique et le concentré de tomates.
2. Porter à ébullition et cuire 3 minutes à gros bouillons en mélangeant. Passer éventuellement au chinois. Verser le chutney dans un bocal en verre avec couvercle à visser (250 g). Fermer immédiatement et laisser refroidir.
3. Pour les feuilletés au fromage de chèvre, préchauffer le four à 210 °C (190 °C chaleur tournante). Poser la pâte feuilletée sur du papier cuisson et découper des disques de 4 cm de diamètre. Ôter le reste de pâte.
4. Écraser grossièrement le sel de mer au mortier, puis le mélanger avec le romarin. Badigeonner les disques de pâte avec du blanc d'œuf, puis parsemer de sel au romarin. Sur le plan de travail, superposer les restes de pâte (sans les pétrir), les étaler, puis découper à nouveau des disques. Les badigeonner également avec du blanc d'œuf, puis les parsemer de sel au romarin.



5. Poser les disques sur du papier cuisson, puis les enfourner à mi-hauteur pour env. 10-12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les laisser refroidir sur une grille. Conserver les disques restants dans une boîte de conservation ou les servir à part.
6. Découper le fromage de chèvre en tranches, le parsemer de thym et déposer une tranche de fromage sur chaque disque de pâte feuilletée. Terminer le montage par une cuillère à café bombée de chutney de tomates et décorer avec des feuilles de basilic.

