

Feuilletés de chèvre sauce au raisin rouge

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte feuilletée
4 petits fromages de chèvre pas trop secs (boutons de culotte)
16 grains de raisin rouge (muscat)
1/8 l de jus de raisin rouge
1/8 l de Beaujolais
1 c à s environ de vinaigre balsamique
4 branches de thym frais ou du thym sec
1 jaune d'oeuf
Piment d'Espelette
60 g de beurre
Sel et poivre

Dans la pâte feuilletée découper 4 cercles de 5 cm et 4 cercles de 7 cm. Déposer 1 fromage sur les petits cercles, parsemer de feuilles de thym, de poivre et d'une pincée de piment d'Espelette. Déliaer le jaune d'oeuf avec quelques gouttes d'eau et badigeonner le tour des cercles avec un pinceau ainsi que le dessus des grands cercles. Décorer les grands cercles en faisant un quadrillage avec le dos de la lame d'un couteau, puis les mettre sur les fromages et souder les bords de pâte en appuyant bien sur le pourtour. Enfourner les feuilletés à 200° 20 à 30 mn suivant le four. Ils doivent être dorés.

Pendant la cuisson des feuilletés mettre le jus de raisin et le vin rouge dans une petite casserole et réduire le tout à 5 cl. Ajouter le vinaigre balsamique et monter alors la sauce avec le beurre froid coupé en dés tout en fouettant . Mettre les grains de raisin . Dès que le beurre est fondu garder la sauce au chaud au B.M.

Sortir les feuilletés du four et les mettre sur les assiettes, les entourer de sauce aux raisins rouges.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>