

FEUILLETES AU POTIMARRON, CHEVRE, JAMBON ET MIEL



Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 feuilles de pâte filo**
- 1 potimarron**
- 1 fromage de chèvre en buche**
- 4 tranches de jambon fumé cru**
- 2 c à c de miel**
- 8 branches de thym frais**
- 1 c à s de crème fraîche**
- 1 c à s de pignons de pin**

Eplucher le potimarron et le couper en cubes (environ 2X2 cm).

Faire dorer les cubes de potimarron dans une sauteuse avec 20 g de beurre. Saler et poivrer. Quand les cubes sont fondants, mettre le miel et le thym et laisser caraméliser.

Faire griller à sec le jambon dans une poêle. Réserver dans une assiette.

Torréfier à sec les pignons de pin.

Couper le fromage de chèvre en dés et le mélanger avec la crème fraîche.

Ajouter les pignons, du thym et poivrer.

Faire fondre 20 g de beurre dans une petite casserole.

Prendre une feuille filo, la plier en deux et la badigeonner de beurre fondu avec un pinceau. Disposer dans la largeur une tranche de jambon, puis les cubes de potimarron et en dernier le mélange de chèvre.

Fermer la feuille filo en la roulant sur la préparation et en la badigeonnant avec le beurre fondu.

Disposer les feilletés dans un plat et enfourner pendant 15 minutes à 200°.