

Feuilletés au potimarron, chèvre, jambon et miel



INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 4 feuilles de pâte filo, 1 potimarron, fromage de chèvre, 4 tranches de jambon fumé cru, miel, 8 branches de thym frais, crème, pignons de pin, 60 g de beurre, sel, poivre

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

- Lavez le potimarron dans une bassine d'eau, sur votre planche de cuisine, découpez 8 tranches de potimarron larges de 4x8 cm.
- Mettez 20 g de beurre dans une sauteuse au feu, faites-y cuire les tranches de potimarron, assaisonnez au sel et au poivre selon votre goût, versez 1 c. à café de miel sur les tranches de potimarron, retournez-les à l'aide de la spatule et répandez à nouveau 1 c. à café de miel dessus, dès qu'elles sont caramélisées, retirez la sauteuse du feu, assaisonnez au thym.
- Placez une poêle antiadhésive au feu, faites-y griller le jambon, retirez-les de la poêle et mettez-les dans une assiette.
- À leur place, mettez 2 c. à soupe de pignons de pin.
- Mettez le fromage de chèvre dans une assiette, ajoutez les pignons de pin grillés et un peu de thym, incorporez 1 c. à soupe de crème et un peu de poivre, mélangez et réservez.
- Mettez 40 g de beurre dans une petite casserole, laissez-le fondre à feu doux.
- Prenez ensuite 1 feuille de filo, pliez-la en 2 et recouvrez sa surface de beurre à l'aide d'un pinceau de cuisine, disposez 1 tranche de jambon à travers la largeur de la feuille de filo, étalez ensuite 1 tranche de potimarron dessus, à l'aide d'une cuillère, déposez un tas du mélange de fromage sur le montage, étalez le fromage et reposez 1 tranche de potimarron dessus, fermez la tranche de jambon sur l'étalage.
- Enroulez le tout en tartinant avec le beurre, fermez le rouleau comme un paquet.
- Réalisez ainsi les feuilletés avec le reste des composants.
- Enduisez la plaque du four de beurre.
- Disposez la préparation dessus et enfournez pendant 15 min.