

Aumônière de Chèvre et Figue



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
10 minutes

Ingédients

Chapel'Four Soignon Professionnel	4
Feuilles de brick	4
Figues fraîche	4
Amandes (fruits secs)	1 cuillère à soupe
Baies de Goji	1 cuillère à café
Persil haché	1 cuillère à soupe
Huile d'olive	
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 180°C.
- Détacher délicatement les feuilles de brick de leur emballage.
- Les badigeonner d'un filet d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- Couper les figues en petits quartiers.
- Déposer au centre de chaque feuille de brick les quartiers de figues, les Chapel'Four Soignon Professionnel et les amandes. Saler et poivrer.
- Ajouter les baies de Goji et le persil haché.
- Fermer les feuilles de bricks en formant des aumônières, puis les fixer en piquant 2 cure-dents.
- Placer les aumônières sur une plaque antiadhésive. Enfourner durant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Servir aussitôt.

Pour réaliser
cette recette



Chapel'Four - palet non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr