

Feuilleté au Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
13 minutes



Cuisson
27 minutes

Ingédients

Chapel'Four Soignon Professionnel	4
Épinard frais	300 g
Beurre demi-sel Savenay	50 g
Échalote	1
Confiture de goyave	50 g
Pâte feuilletée	400 g
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Faire blanchir les épinards à l'eau bouillante préalablement salée pendant quelques minutes. Bien les égoutter puis les passer au Beurre demi-sel Savenay.
- Préchauffer le four à 180 C°.
- Étaler et couper la pâte feuilletée en 4.
- Déposer les épinards au centre, placer 1 Chapel'Four Soignon Professionnel dans chaque feuilleté, saler et poivrer.
- Replier chaque angle de la pâte vers le milieu pour fermer les feuilletés. Les dorer au jaune d'œuf.
- Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.
- Accompagner de salade et déguster.

Pour réaliser cette recette



Chapel'Four - palet non affiné



Beurre plaquette demi-sel Savenay

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr