



Feuilletés minute à la crème de chèvre, à la fondue de poireaux et aux olives Gordal

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 300 g de chèvre frais
- 3 poireaux
- 100 g d'olives d'Espagne Gordal
- 4 pincées de sel fin
- 40 g de beurre doux
- 50 g de raisins secs blonds
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 tours de moulin à poivre

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Détailler la pâte feuilletée en 6 parts.
3. Les plaquer entre 2 plaques et les enfourner 20 à 25 minutes jusqu'à obtention d'une belle coloration.
4. Laver les poireaux et les émincer.
5. Faire fondre le beurre dans un faitout, ajouter les poireaux 4 pincées de sel, couvrir et laisser cuire vos poireaux à feu moyen pour obtenir une belle fondue.
6. Égoutter les poireaux si nécessaire.
7. Mélanger l'huile le fromage de chèvre frais, les raisins blonds, le sel et le poivre.
8. Répartir le mélange de chèvre sur le feuilleté cuit, ajouter la fondue de poireaux et finir par des olives d'Espagne Gordal.

L'astuce du Chef

Mélangez régulièrement vos poireaux, si vous voyez que cela accroche un peu, ajoutez un peu d'eau.

© L'Atelier des Chefs – Nicolas Edwige pour les [Olives d'Espagne](#)