

Feuilletés au Roquefort et raisins secs aux poireaux

Ingrédients :

*250 g de pâte
feuilletée
(abaissé en 2
rectangles de 20 cm sur 40 cm de côté)
200 g de roquefort
1 poireau
100 g de petits raisins blonds secs
100 g de cerneaux de noix (concassés)
20 g de beurre
1 œuf pour la dorure, sel, poivre*



Lavez et émincez le poireau. Faites-le tomber dans une poêle avec le beurre, 10 min. Salez, poivrez et laissez refroidir.

Dans un saladier, écrasez le fromage à la fourchette et incorporez-y les raisins et les noix, puis les poireaux.

Garnissez un rectangle de pâte avec cette préparation en laissant 2 cm de pâte nue tout au tour. À l'aide d'un pinceau, humidifiez les bords de la pâte. Posez par dessus le deuxième rectangle de pâte et soudez bien les bords entre eux. Dorez la surface avec l'œuf battu, faites quelques incisions à l'aide d'eau couteau pour décoration et enfournez 25 à 30 min sur la plaque du four préchauffé à 220 °C.