

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Roulés au chèvre frais

Cette période est toujours propice aux **apéro dînatoires** entre amis et j'aime bien renouveler ce que je leur propose même s'il y a toujours les incontournables.

Je n'hésite pas à transformer un plat ou une entrée en petite bouchée pour le plus grand plaisir de tous et **ma collection** de verrine, terrine, cuillère, coupelle, mini tajine, mini ravier ou encore mini fait-tout augmentent de jour en jour.



1 pâte feuilletée
1/2 fromage de chèvre Petit Billy
1/8 de botte de ciboulette
1/8 de botte de coriandre
2 cs d'huile de noisette
1 poivre long
1 pincée de sumac

Ecrasez le **poivre long**. Hachez la **ciboulette** et la **coriandre**. Mélangez le **chèvre** et les herbes. Ajoutez le **poivre** et le **sumac**.

Versez une première cuillère d'**huile** puis une deuxième si nécessaire. La préparation ne doit pas être trop compact mais absolument pas liquide.

Étalez sur la pâte, **ni trop fin, ni trop épais**.

Roulez le plus fin possible. Protégez le rouleau dans un papier film et laissez-le au frigo **20 à 30 minutes** pour faciliter la découpe. Mais si vous n'avez pas beaucoup de temps, il est possible de passer cette étape.

Préchauffez le four à **200°**

Découpez la pâte et aplatissez chaque morceau entre deux papiers film. Déposez sur un **silpat** ou une plaque à pâtisserie.

Enfournez pour environ **10 minutes**. Laissez tiédir légèrement sur une **grille** avant de vous régaler tous ensemble.

Il est très facile de préparer ses roulés avec d'autres farces, plus personnels, plus ou moins épicés.