



CORNETS AUX HERBES ET AU FROMAGE DE CHEVRE



Pour une douzaine de cornets et leur garniture:

3 feuilles de pâte à filo

60 g de beurre fondu

3 càs de fromage blanc en faisselle bien égoutté + l'équivalent en fromage de chèvre frais

2 càs d'herbes fraîches mélangées (au choix, ciboulette, cerfeuil, persil, estragon)

½ càs d'échalotes hachées

1 ½ de parmesan

1 ½ de pignons

Pâte à filo

Sésame pour la présentation

Pour les cônes:

Préchauffer le four à 180°.

Tailler 6 cercles de 16 cm de diamètre dans la pâte à filo, les couper en eu quart de cercles, les badigeonner de beurre fondu en superposant 2 quarts de cercles et les enrouler sur des cônes métalliques d'environ 7 cm de haut et d'environ 2 cm de diamètre. Si on n'a pas de cônes, les bricoler avec du papier alu, ça marche très bien!

Cuire ces cônes environ 8 mn pour qu'ils soient dorés, les laisser refroidir avant de les démouler avec précautions car ils sont un peu fragiles. Les réserver.

Pour le fromage aux herbes:

Mettre tous les éléments dans le bol du mixer et, par petites impulsions, en faire une pâte assez épaisse. Modifier un peu la quantité de chèvre si le mélange n'est pas assez consistant.

On peut aussi remplacer les herbes hachées par des cubes de poivrons rouge cuits, pelés et épépinés que l'on mixe à la place des herbes.

Présentation:

Verser le sésame dans un bol. Avec une petite cuillère, façonner l'appareil herbes-fromages sur le dessus des cornets, un peu comme une glace et les enfoncer dans le sésame pour les présenter...