



## Chèvre chaud / feuilleté chèvre basilic

Publiée par [Cynthia](#), il y a 2 ans



ENVIRON 15 MIN



SIMPLISSIME !



ENVIRON 2€/PERS.



UNE MOYENNE DE 5/5



### INGRÉDIENTS (4 PERS.)

- ❑ Pour 10 chèvres chauds :
- ❑ Une buche de chèvre
- ❑ Une baguette de pain
- ❑ 10 tomates cerises
- ❑ Un peu de miel
- ❑ Pour 4 paniers au chèvre :
- ❑ Une pâte feuilletée
- ❑ Le reste du chèvre
- ❑ Quelques brins de ciboulette

### MATÉRIEL

- ❑ Un four

### PRÉPARATION

Chèvre chaud :

- Coupez 10 tranches de pain ( pas trop épaisses ni trop fines) et disposez les sur la grille de votre four sur un papier d'aluminium.
- Découpez les 10 tomates cerises en 2 et posez les sur les tranches
- Ensuite coupez 10 tranches de chèvre pas trop épaisses et disposez les sur les tomates.
- Enfourez pendant 5 a 6 minutes a 180° , quand le chèvre a fondu sortez les du four et disposez dans une assiette. Ajouter un filet de miel et servez encore tout chaud pour l'apéro !

Paniers au chèvre :

- Coupez dans votre pâte 4 carrés environ égaux
- Disposez une tranche de chèvre au milieu et rabattre les 4 coins de la pâte vers le centre
- Enfourez 15 min a 200° le temps que la pâte lève et sortez quand le chèvre est fondu et le feuilleté bien monté.
- Ciselez quelques brin de ciboulette et parsemez vos paniers ( vous pouvez également mettre du miel ) Servez chaud pour l'apéro !

Bon appétit !

(Vous pouvez bien sur mettre toute sorte d'ingrédients sur les chèvres ou dans vos petits paniers, des tomates, du chorizo, des bouts de jambon, du gruyère, du bacon ! etc.)