

## Corolles au chèvre et aux herbes

Préparation : 15 mn, cuisson : 5 mn.

Pour 4 personnes.

6 feuilles de filo ou de brick, 250 g de fromage frais de chèvre, 10 cl de crème fraîche épaisse, 1 petit bouquet de fines herbes (ciboulette, estragon, cerfeuil), 1 échalote, 1 petite gousse d'ail, 1 c à soupe de vin blanc, 1 c à café d'huile d'olive, 1/2 poivron jaune, rouge et vert, 20 g de beurre, sel, poivre.

Couper les feuilles de filo en 2 dans la largeur. Découper dans ces demi-feuilles des cercles de 8 cm de diamètre. Faire fondre le beurre et, à l'aide d'un pinceau, beurrer 4 petits moules à tartelettes. Empiler les cercles de feuilles de filo 3 par 3, aplatir le centre et faire remonter les bords en les ondulant. Etaler un peu de beurre fondu sur les corolles. Allumer le four th. 6 (180°C), puis les enfourner et les faire cuire pendant 4 à 5 mn. Les démouler délicatement.

Peler la gousse d'ail et l'échalote, les hacher finement. Laver, puis couper les poivrons en petits dés, en réserver quelques uns pour la décoration. Laver les fines herbes, les éponger et les ciseler. Dans un saladier, mettre le fromage frais, la crème fraîche, les poivrons, l'ail et l'échalote. Saler et poivrer. Battre bien, puis ajouter les fines herbes, l'huile d'olive et le vin blanc. Mélanger à nouveau et répartir l'ensemble dans les 4 corolles. Décorer de dés de poivrons et servir aussitôt.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.