



Feuilleté de poireaux au cheddar

Pour 4 personnes

Préparation 25 min

Vous pouvez congeler votre feuilleté, dans ce cas, suivez la recette et arrêtez-vous avant de badigeonner de jaune d'œuf.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 500 g de blancs de poireaux

Le fromager :

- 90 g de cheddar
- 90 g de crème épaisse ou 2 belles cuillères à soupe bombées
- 10 g de beurre
- 1 jaune d'œuf

L'épicier :

- 1 pâte feuilletée
- Sel et poivre

Si vous réalisez ce feuilleté pour une entrée d'un dîner de copains, vous pourrez ajouter 3 bonnes cuillères à café de graines de fenouil.

1. Émincez vos blancs (c'est-à-dire coupez de petits tronçons de poireaux). Dans une poêle avec du beurre, laissez-les cuire à couvert sur feu modéré pendant 15 minutes. Remuez de temps en temps pour vous assurer qu'ils n'accrochent pas à la poêle, si c'est le cas baissez le feu et ajoutez un tout petit peu d'eau.
2. Pendant ce temps, coupez le cheddar en petits morceaux. Vous l'ajouterez dans les poireaux quand les 15 minutes seront passées (**vous aurez alors précédemment éteint sous la poêle**). Puis ajoutez la crème et du sel/poivre. Mélangez et goûtez, rectifiez en sel/poivre si besoin et réservez dans la poêle.
3. Préchauffez le four à 205°. Sur une plaque, étalez votre pâte sur du papier de cuisson. Versez le contenu de votre fondue de poireaux au cheddar au milieu de la pâte feuilletée sur toute sa longueur et en laissant 1 cm de bord en haut et en bas, comme sur la photo.



4. Avec un couteau, à un centimètre de la fondue, incisez la pâte (attention de bien faire les incisions les unes en face des autres et toutes doivent être de la même largeur). Rabattez les parties supérieure et inférieure de la pâte sur votre fondue de poireaux afin que les extrémités de votre feuilleté soient bien étanches. Voir la photo ci-dessous.



5. Enfermez votre fondue en entrecroisant les pans de pâte feuilletée comme sur la photo ci-dessous.



6. Avec un pinceau ou avec votre doigt, badigeonnez de jaune d'œuf et enfournez à mi-hauteur pour 35 minutes (si jamais votre feuilleté se colore trop vite, posez un papier d'aluminium pour le protéger). Envoyez !

Mon secret n°2 chuchoté à l'oreille : attention, ne sortez pas votre feuilleté parce qu'il est doré, il faut le temps que la pâte cuisent d'autant plus qu'au niveau des extrémités, il y a plusieurs épaisseurs. Il faut donc bien au moins 30 minutes (tout dépend de la puissance de votre four) ; si vous avez un doute, entamez votre feuilleté et regardez la cuisson de la pâte, remettez au four si ce n'est pas cuit.