

CIGARES CROUSTILLANTS A LA FETA ET PIQUILLOS



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 15 mn

Pour une vingtaine de cigares:

8 feuilles de filo

100-120 g de féta

1 piquillo + 1 càs de crème épaisse ou un peu de moutarde à l'ancienne

1 jaune d'œuf + 1 càs d'huile d'olive

Préchauffer le four à 210°.

Les piquillos:

Mixer un piquillos avec un peu de crème. Ne pas saler, la féta l'est suffisamment Réserver.

A la fourchette, écraser la féta. Réserver.

Battre le jaune d'œuf entier avec l'huile d'olive.

Couper les feuilles de pâte à filo ou de bricks en rectangles d'environ 18x10 cm et poser 1 grosse càs de féta en l'étalant sur un des bords large en n'allant pas jusqu'au bout. Mettre un peu de crème de piquillos dessus et replier les extrémités vers le fromage en roulant la feuille sur elle-même de façon assez serrée pour que le cigare soit régulier et se tienne.

Lorsque tous les cigares sont prêts, les badigeonner avec l'œuf. Les poser sur une plaque à pâtisserie et cuire pendant environ 15 mn en surveillant bien la couleur.