

Bouchées au chèvre et confit d'oignons



Ingrédients : 1 pâte feuilletée, du chèvre en bûche, du confit d'oignons, un jaune d'œuf + du lait pour la dorure, et quelques graines de sésame pour le fun...

Dans votre pâte feuilletée découper des petits ronds à l'emporte-pièce (ou un petit verre retourné en appuyant très fort).

Couper la bûchette de chèvre en rondelles pas trop fines mais pas trop épaisses... Et couper en quatre chaque rondelles obtenues.

Sur la moitié de ces petits ronds de pâte feuilletée, déposer une lamichette de confit d'oignons et un petit morceau du fromage de chèvre.

Mettre par-dessus un rond de pâte feuilletée, et colmater les bords en pressant sur la pâte. Dorer vos petites bouchées avec un jaune d'œuf battu et un peu de lait. Parsemer dessus quelques graines de sésame pour faire plus joli.... et hop au four à 170°C pendant une dizaine de minutes.