

FEUILLETÉ EMMENTAL DE SAVOIE ET POIREAUX

Ingrédients : pour 4 feuillets

- 1 pâte feuilletée
- 1 poireau
- 30gr de beurre
- Pour la béchamel
 - 30 gr de beurre
 - 30gr de farine
 - 300ml de lait
 - 200gr d'Emmental de Savoie
- Sel, poivre
- Quelques noisettes



Etapes de préparation :

1-Râper l'Emmental de Savoie et garder 50gr de côté

2-Préparer la béchamel, dans une casserole, faite fondre le beurre , ajouter la farine pour obtenir une pâte homogène. Ajouter le lait et laisser épaissir.

Lorsque la béchamel est prise ajouter l'Emmental de Savoie râpé.

3-Dans une poêle faite fondre le beurre, y ajouter le poireau préalablement émincé, quand le poireau est à peine croquant c'est prêt.

4-Mélanger le poireau à la béchamel.

5-Couper la pâte feuilletée en 4 et garnir le centre de chaque morceau du mélange poireau/béchamel. Replier les bords sur la garniture en laissant le centre ouvert. Recouvrir le bord de la pâte du reste d'Emmental de Savoie râpé. Arroser d'un filet d'huile d'olive et de noisettes concassées.

6-Enfournée à 180°C pendant 15 à 20min selon les fours, jusqu'à ce que les feuillets soient dorés et gonflés.

