



# Feuilletés aux fromages, poivre de Madagascar et noix

*Quoi de mieux, pour se souhaiter une bonne et heureuse Nouvelle Année 2020, que de se retrouver autour d'un apéritif convivial entre famille et amis ?*

*Les feuilletés aux fromages, poivre noir de Madagascar et noix accompagneront brillamment le vin blanc de Vacqueyras. Avec sa belle couleur jaune clair avec des petits reflets verts et brillants... De l'équilibre, une belle fraîcheur en bouche, avec des notes de citron et de l'acidité... Des notes de fleurs blanches facilement reconnaissables au nez et au palais... Il sera apprécié servi frais entre 10° et 12°C.*

*Un mariage réussi et partagé fait, de l'alliance mets et vins, un moment inoubliable. Un accord «mets et vin» accompli, c'est surtout savoir surprendre, en étant toujours dans le respect des bonnes choses.*

*Il ne vous reste plus qu'à vous rendre chez votre caviste de proximité afin de vous procurer un Vacqueyras blanc.*

## INGREDIENTS : (Pour 6 personnes)

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 150 g de fromage blanc frais style Saint Môret
- 30 g de fromage au lait cru de brebis fraîchement râpé
- 2 c.à soupe de noix grossièrement concassées
- Poivre noir de Madagascar fraîchement moulu
- 1 jaune d'œuf
- Graines de sésame noir

## PRÉPARATION :

Préchauffer votre four à 180°C.  
Dérouler votre pâte feuilletée.  
La tartiner de fromage frais en couche épaisse.  
Saupoudrer généreusement de poivre noir de Madagascar fraîchement moulu.  
Ajouter le fromage râpé et des noix concassées.  
Rouler la pâte feuilletée en serrant bien pour former un long boudin.  
A l'aide d'un pinceau à pâtisserie badigeonner le boudin avec le jaune d'œuf.  
Parsemer des graines de sésame noir.  
Découper le boudin en tranches de 2 cm.  
Disposer les feuilletés sur la plaque du four, recouverte de papier cuisson.  
Enfourner pour 15-20 minutes de cuisson.  
Servir à l'apéritif accompagné de vin blanc Vacqueyras bien frais.