



CHATEAU
Thénac



Le Blanc Sec Fleur de Thénac apporte fruité, fraîcheur aromatique et offre un bel équilibre.

 **40 MINUTES. POUR: 4 PERSONNES**

Feuilleté de Chèvre au miel

POUSSES DE ROQUETTE AU BALSAMIQUE



INGREDIENTS

4 Cabécou du Périgord (ou autre fromage de chèvre pas trop affiné), 4 cuillères à café de miel, 250gr de pâte feuilletée, 60gr de roquette, 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, 8 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 jaune d'œuf, sel et poivre.

PREPARATION

01 Découper 8 cercles de pâte feuilletée de 90mm, dorez-en 4 avec le jaune d'œuf. Disposer un Cabécou au milieu de chaque cercle, mettre une cuillère à café de miel et un tour de poivre du Moulin. Recouvrir avec les 4 autres cercles de pâte feuilletée en prenant soin de bien écraser la pâte sur les bords. Dorer le dessus des feuilletés sans en mettre sur le bord. Optionnel : vous pouvez dessiner sur le feuilleté une rosace ou le dessin de votre choix à l'aide de la pointe d'un couteau. Cuite à 200°C pendant 12 à 15 min.

02 Dans un bol, fouettez les 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique avec une pincée de sel, une pincée de poivre, 1 cuillère à soupe d'eau. Incorporer l'huile d'olive petit à petit tout en continuant de fouetter.

03 Assaisonner la roquette. Disposer les feuilletés sur 4 assiettes, mettre la roquette à côté et un trait de vinaigrette autour du feuilleté.

Thénac est à part. *Thénac is one of a kind.*

T. +33 (0)5 53 61 36 85 wines@chateau-thenac.com