

Bouchées de pâte filo au fromage Rodenbach

Ingredienten:

- Ingrédients pour 12 pièces :
- 200g de fromage Rodenbach râpé
- 12 feuilles de pâte filo
- 100g de chorizo coupé en dés
- 3 jaunes d'oeufs
- Poivre, sel, noix de muscade
- Beurre Nazareth ou Dixmuda
- 1 échalote finement émincée
- 1 botte de jeunes oignons finement émincés

Préparation:

Faites revenir l'échalote et le chorizo dans un peu de beurre. Ajoutez les jaunes

d'oeufs et le fromage en dehors du feu. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Prenez de petits pots en porcelaine (3 à 4 cm de diamètre) et beurrezles.

Coupez des cercles de pâte filo en veillant à ce que la pâte dépasse du bord du pot de 2 cm. Faites fondre un peu de beurre et beurrez la pâte filo à l'aide

d'un pinceau. Déposez la pâte dans les petits pots et remplissez du mélange au fromage jusqu'au bord. Enfourez 20 minutes au four préchauffé à 160°C. Sortez délicatement les bouchées des petits pots, servez froid ou tiède.

Terminez par un peu d'oignon jeune.

4 personen

Entrée

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/bouchees-de-pate-filo-au-fromage-rodenbach>